

**Zeitschrift:** Scharotl / Radgenossenschaft der Landstrasse  
**Herausgeber:** Radgenossenschaft der Landstrasse ; Verein Scharotl  
**Band:** 33 (2008)  
**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:** 17.04.2026

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



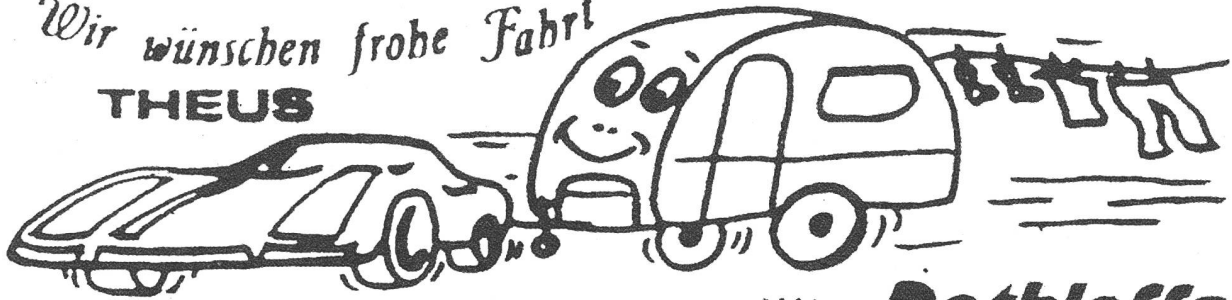
## Zuständigkeiten unserer Verwaltungsräte für die jeweiligen Kantone:

<b>Aargau</b>		
Johann Moser	079 642 06 02	
<b>Appenzell</b>		
Bruno Huber	079 600 79 49	e-mail: hubbru69@bluewin.ch
<b>IR + AR</b>		
Sascha Huber	079 227 22 44	
<b>Basel-Land + Basel-Stadt</b>		
Daniel Huber	079 662 58 21	e-mail: daniel.dhuber@huber-dienstleitungen.ch
<b>Bern</b>		
Georges Mülhauser	076 426 64 08	
<b>Freiburg</b>		
Albert Mühlhauser	079 340 56 73	
<b>Genf</b>		
Albert Mühlhauser	079 340 56 73	
<b>Glarus</b>		
Sascha Huber	079 227 22 44	
<b>Graubünden</b>		
Sekretariat	044 432 54 44	e-mail: info@radgenossenschaft.ch
<b>Jura</b>		
Benjamin Huber	076 308 78 76	e-mail: benjamin.huber@huber-dienstleistungen.ch
<b>Luzern</b>		
Johann Moser	079 642 06 02	
<b>Neuenburg</b>		
Albert Mühlhauser	079 340 56 73	
<b>Obwalden + Nidwalden</b>		
Johann Moser	079 642 06 02	
<b>Schaffhausen</b>		
Pascal Gottier	079 462 66 67	
<b>Schwyz</b>		
Sekretariat	044 432 54 44	e-mail: info@radgenossenschaft.ch
<b>St. Gallen</b>		
Bruno Huber	079 600 79 49	e-mail: hubbru69@bluewin.ch
<b>Solothurn</b>		
Benjamin Huber	076 308 78 76	e-mail: benjamin.huber@huber-dienstleistungen.ch
<b>Tessin</b>		
Sekretariat	044 432 54 44	e-mail: info@radgenossenschaft.ch
<b>Thurgau</b>		
Bruno Huber	079 600 79 49	e-mail: hubbru69@bluewin.ch
<b>Uri</b>		
Sekretariat	044 432 54 44	e-mail: info@radgenossenschaft.ch
<b>Waadt</b>		
Albert Mühlhauser	079 340 56 73	
<b>Wallis</b>		
Georges Mülhauser	076 426 64 08	
<b>Zug</b>		
Johan Moser	079 642 06 02	
<b>Zürich</b>		
Georges Mühlhauser	078 680 97 00	

## VERKAUF, VERMIETUNG UND REPARATUR

*Wir wünschen frohe Fahrt!*

**THEUS**



**CARROSSERIE CHUR**  
Tel. 081 286 99 77

**TABBERT**

**Dethleffs**  
Caravans & Motorcaravans

### *Gesucht Brieffreundschaft auch gerne persönlicher Kontakt*

*Ich, 47 jährige Frau mit schlimmem Schicksal, wünsche mir schöne Freundschaften zum Austausch von ähnlichen Geschichten von Fahrenden.*

*Freue mich auf viele Kontakte:*



*Christina Müller  
Bergstrasse 16  
6010 Kriens  
Tel: 079 860 98 32*

### **Mitgliederbeiträge und Abonnement Scharotl**

Liebe Leser und Mitglieder. Sollten Sie auch nächstes Jahr wieder unseren Scharotl lesen wollen, freuen wir uns auf Ihre Einzahlung: Scharotl Fr. 25.00 pro Jahr / Mitgliederbeitrag Fr. 100.00 inkl. Scharotl pro Jahr.

PC-Konto: 30-15313-1

#### **Impressum**

Genossenschaftsorgan des  
Fahrenden Volkes der Schweiz

**RADGENOSSENSCHAFT  
DER LANDSTRASSE**

Postcheck-Konto 30-15313-1

#### **Präsidium**

Robert Huber

#### **Administration**

Sandra Bosshard

#### **Büro**

Hermetschloostrasse 73  
8048 Zürich

Tel: 044 432 54 44

Fax: 044 432 54 87

Mail: [info@radgenossenschaft.ch](mailto:info@radgenossenschaft.ch)

#### **Druck**

Ropress Druckerei  
Baslerstrasse 106  
8048 Zürich

#### **Redaktion / Inserate**

Radgenossenschaft der Landstrasse  
Sandra Bosshard

Hermetschloostrasse 73  
8048 Zürich

Tel: 044 432 54 44

Fax: 044 432 54 87

Mail: [info@radgenossenschaft.ch](mailto:info@radgenossenschaft.ch)

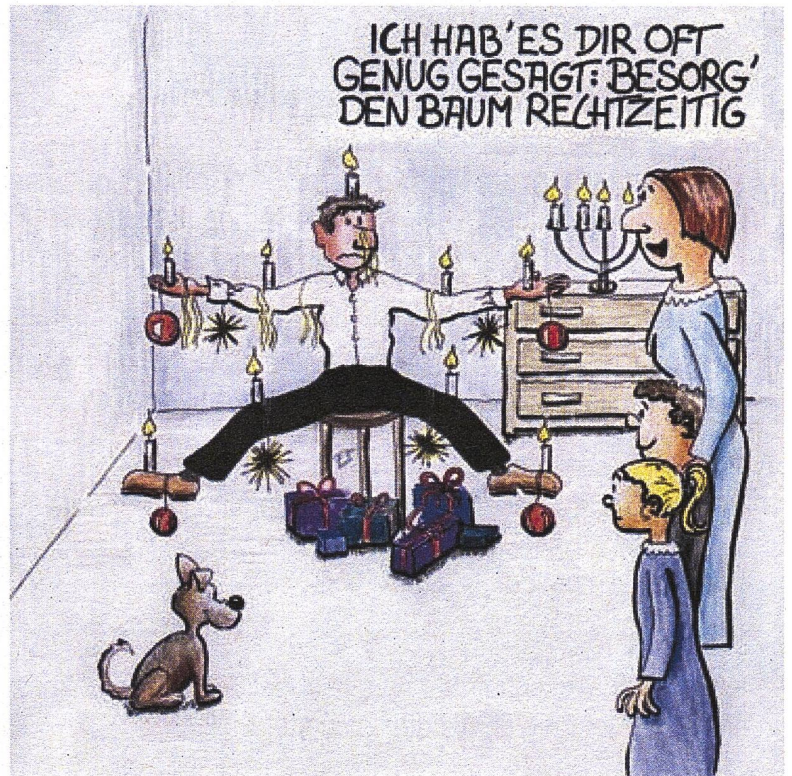
#### **Jahresabonnement**

Fr. 25.00

Erscheint vierteljährlich

# Weihnachtliches Allerlei

*Das Geheimnis, mit allen Menschen in Frieden zu leben, besteht in der Kunst, jedem seine Individualität zu lassen.*



## Weihnachtskuchen

### Zutaten:

- 200 g Mehl
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 125 g getrocknete Aprikosen
- 120 g rote Belegkirschen
- 120 g Puderzucker
- 120 g gemahlene Mandeln
- 5 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 5 cl weissen Rum
- 1 TL abger. Zitronenschale
- Zitronensaft

### Zubereitung:

Waschen Sie die Aprikosen und trocknen Sie diese ab. Anschliessend schneiden Sie diese klein und beträufeln sie mit dem Rum. Trennen Sie die Eier und rühren Sie die Butter, 100 g Zucker, Vanille und die Zitronenschale cremig. Dann geben Sie das Eigelb dazu und rühren es vorsichtig unter. Bestäuben Sie die Aprikosen mit Mehl und mischen dann die Aprikosen mit Mehl, Backpulver, Mandeln und den klein geschnittenen Kirschen. Schlagen Sie die Eiweisse mit dem restlichen Zucker steif und geben die Hälfte davon zur Zitronencreme. Die andere Hälfte geben Sie zum Teig. Nun mischen Sie die Creme und den Teig und geben ihn in eine gefettete Gugelhupfform. Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ungefähr 1 Stunde. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, mischen Sie 3 EL Zitronensaft (die Zitrone mit einer Zitruspresse auspressen) und den Puderzucker zu einem Zuckerguss und giessen diesen vorsichtig über den Kuchen.

