

Zeitschrift: Scharotl / Radgenossenschaft der Landstrasse
Herausgeber: Radgenossenschaft der Landstrasse ; Verein Scharotl
Band: 34 (2009)
Heft: 4

Rubrik: Generalversammlung 2010 = Assemblée générale 2010

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: 16.01.2026

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

Generalversammlung 2010



Einladung Generalversammlung 2010

Sehr geehrte Mitglieder/Innen

Im 2010 wird die Generalversammlung wieder im Restaurant Walo's in Zürich statt finden. So können wir Ihnen, trotz Sparmassnahmen, nach der GV einen Apéro mit anschliessendem Essen mit Dessert offerieren. Die Getränke zum Essen sind dabei nicht enthalten.

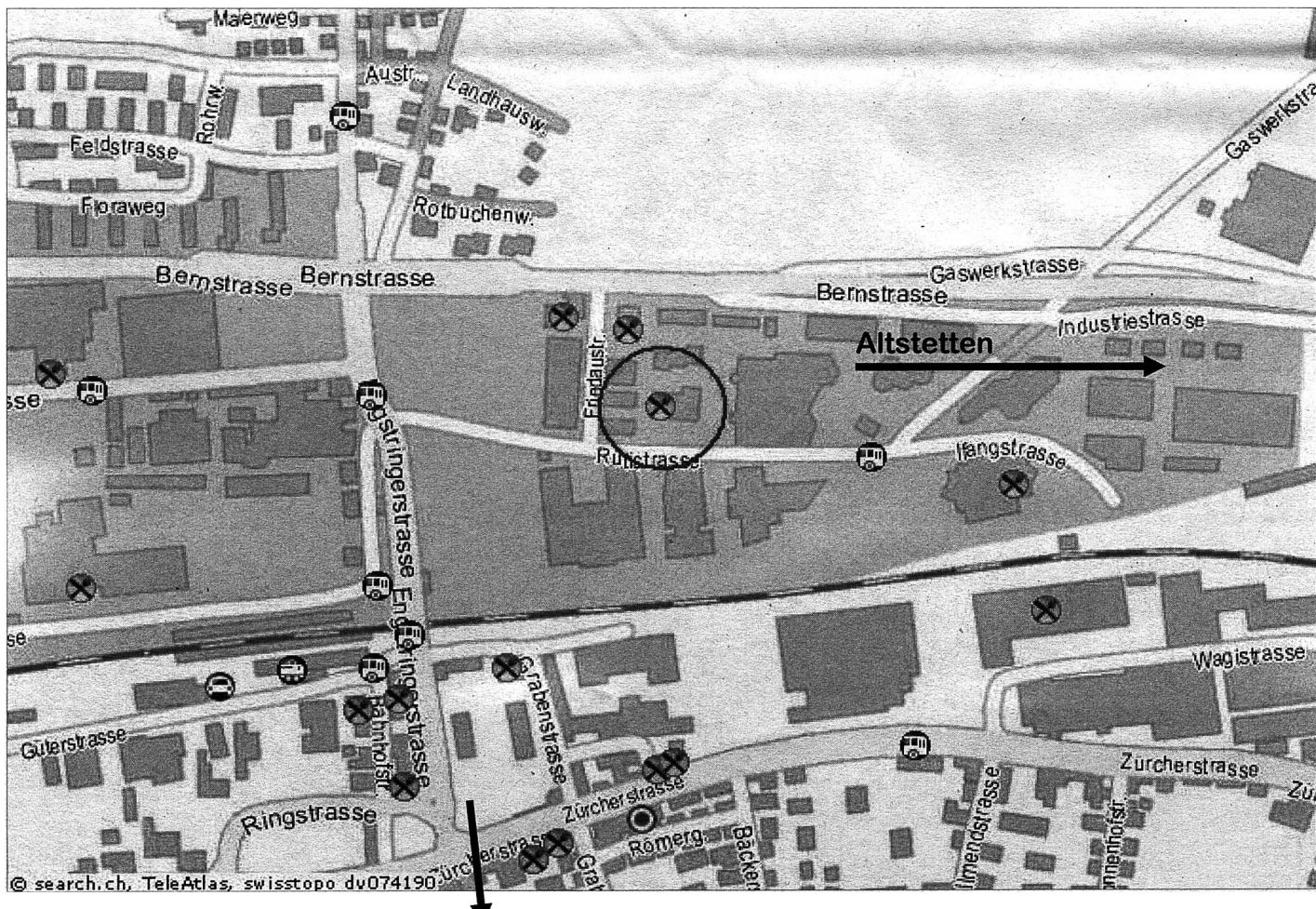
Um genügend Essen vorreservieren zu können, bitten wir Sie um eine Anmeldung bis 28. Februar 2010. Für Fragen und Auskünfte steht Ihnen das Sekretariat gerne zur Verfügung.

Die GV findet statt am:

Wo: Walo Restaurant, Rütistrasse 5, 8952 Schlieren
Beginn: 11.00 Uhr
Apéro: 12.30 Uhr, anschliessend Essen

Parkplätze sind genügend in der Umgebung vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihr zahlreiches Erscheinen.



Schlieren

ASSEMBLEE GENERALE 2010

Assemblée générale 2010

Chères/Chers membres,

Aussi en 2010, l'assemblée générale (ag) de la Radgenossenschaft (rg) ne se déroulera plus dans nos bureaux à la Hermetschloostrasse, mais de nouveau au Restaurant Walo's à Schlieren. Malgré les mesures d'économies, nous pourrons vous offrir aussi l'année prochaine un apéro ainsi qu'un repas avec dessert à la fin de l'assemblée générale. Cependant, les boissons lors du repas ne seront pas offertes gratuitement, mais seront à la charge des participants.

Afin de pouvoir réserver un nombre de repas suffisant, nous vous prions de bien vouloir vous inscrire à l'assemblée générale 2010 de la rg jusqu'au 28 février 2010. Le secrétariat se tient à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

L'AG aura lieu: samedi 27 mars 2010
Lieu: Restaurant Walo's, Rütistrasse 5, 8952 Schlieren
Début: 11 h
Apéro: 12 h 30, suivi du repas

Pendant l'assemblée, il est interdit de fumer. Il sera permis de fumer lors de l'apéro et du repas. Il y a un nombre suffisant de places de parc pour les voitures aux alentours du restaurant.

Traktanden 2010

1. Begrüssung
2. Wahl der Stimmenzähler
3. Protokoll der ordentlichen GV 2009
4. Jahresbericht 2009 des Präsidenten
5. a) Kassabericht
b) Bericht der Revisionsstelle
c) Verabschiedung der Jahresrechnung 09
6. Wahl der Verwaltungsräte
7. Jahresprogramm 2010
8. Budget 2010
9. Stiftung "Zukunft für Schweizer Fahrende"
10. Zusammenarbeit mit Organisationen

ANMELDUNG für GV 2010 / Inscription à l'ag 2010

Per Telefon/ Par tél.: Sekretariat RG: 044 432 54 44
Per Fax/ Par fax: Sekretariat RG: 044 432 54 87
Per Mail/ Par mail: info@radgenossenschaft.ch
Schriftlich/ Par écrit: Radgenossenschaft der Landstrasse, Hermetschloosstr. 73, 8048 Zürich

Name/Nom: Vorname/Prénom:

Anzahl Personen/ Nombre de personnes:

Telefon-Nr./ No. de tel.:

Weihnachten



Panettone Italienischer Weihnachtskuchen

Zutaten:

350 g Mehl, 1 Würfel frische Hefe oder 1 Tütchen Trockenhefe, 1/8 l Wasser, 1 TL. Zucker, 100 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 6 Eigelb, 2 Vanilleschoten, 1/2 TL. Salz, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 50 g Zitronat, 50 g Rosinen, 50 g Korinthen, Butter oder Margarine zum Einfetten, Butter zum Bestreichen

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die frische Hefe hineinbröckeln. Mit dem lauwarmen Wasser, etwas Mehl und dem Teelöffel Zucker zu einem Brei verrühren. Die Schüssel zudecken und die Hefe an einem warmen, zugfreien Ort 15 Minuten gehen lassen. Dann die in Flöckchen geschnittenen Butter oder Margarine, den Zucker, das Eigelb, das Mark der Vanilleschoten, Salz und Zitronenschale in die Schüssel geben und alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten, glänzenden Teig verarbeiten. (Trockenhefe einfach mit dem Mehl vermischen und mit den übrigen Zutaten verkneten.) Die Schüssel wieder zudecken und den Teig 30 Minuten gehen lassen. Zitronat klein würfeln, mit den Rosinen und Korinthen unter den Teig kneten. Eine spezielle Briocheform (gibt es in den Fachabteilungen einschlägiger Kaufhäuser) mit Butter oder Margarine gut einfetten. Den Teig in die Form geben. Noch einmal 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Den Teig oben kreuzförmig einschneiden. Den Kuchen in den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 45 bis 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten Backzeit die Oberfläche mit zerlassener Butter bepinseln. Wenn der Kuchen an der Oberfläche zu dunkel wird, muß er mit Alufolie abgedeckt werden. Die Kruste muß goldbraun und knusprig werden. Den fertigen Panettone auf einem Kuchengitter (wer hat das schon...) auskühlen lassen.

In einer Blechdose oder in starker Alufolie aufbewahren.

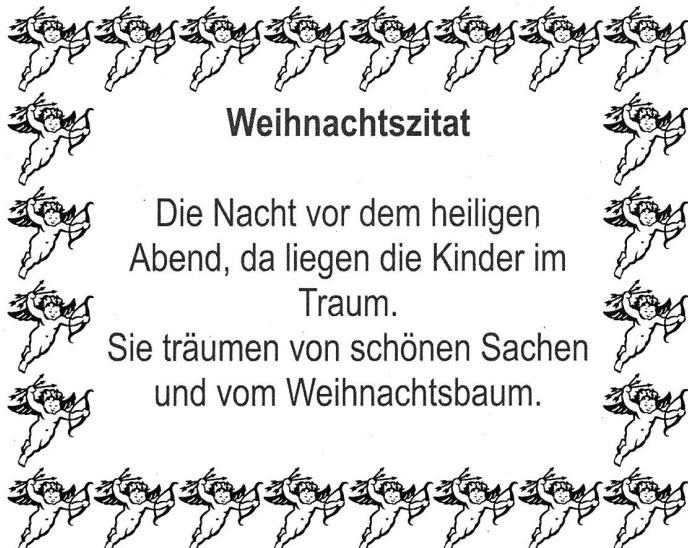
Haltbarkeit: etwa vier Wochen

Ein Gedicht zu Weihnachten

Ich wünsche dir zur Weihnachtszeit
viel Kerzenlicht und Heiterkeit.
Und dass der Schein der Zeit
erwache aus der Dunkelheit.

Lichterglanz und süßer Duft
liegen leicht in dieser Luft.

Leg dein eignes Reich in diese Welt



Weihnachtszitat

Die Nacht vor dem heiligen
Abend, da liegen die Kinder im
Traum.

Sie träumen von schönen Sachen
und vom Weihnachtsbaum.