

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 20 (1945)
Heft: 6/7

Artikel: Einige Vorschläge für Picknickproviant
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-101720>

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: 13.01.2026

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

preislagen, wo der genossenschaftliche aufhört, ein. Die Aufgabe der neuen Wohngenossenschaften erschöpft sich aber nicht nur in der Bereitstellung von billigen Wohnungen. Sie müssen auch mitarbeiten an der Lösung der sozialen Frage, zu der wir im Wohnungssektor über das Familien-Einfamilienhaus, die Siedlung, gelangen. Tatkraft, Lebensfreude und Familiensinn wird durch schönes Wohnen gefördert.

Diese Tendenzen wirken sich manchmal auf die finanzielle Struktur der Wohngenossenschaften aus. Die Wünsche müssen mit den Einnahmen in Einklang gebracht werden. Bei der Beratung mit dem Architekten ist es notwendig, daß der Bauherr selbst wissen muß, was und wie er bauen will, und daß er die Führung nicht aus der Hand läßt. Im genossenschaftlichen Wohnungsbau darf kein Platz für Experimente sein. Leerwohnungsbestände in normalen Zeiten, umfassende, über Durchschnitt liegende Reparaturen sind die Folgen des Experimentierens. Die Möglichkeit eines guten Ausbaus der Wohnungen und der Ansetzung von niederen Mietzinsen hängt heute in weitgehendem Maße von der Höhe der staatlichen Beiträge ab. So hat denn auch der Bund während der Wohnungsverknappung 1919/21 den Wohnbau mit Subventionen im Betrage von 32,5 Millionen und in derjenigen von 1943 bis heute mit rund 33,6 Millionen Franken unterstützt. Die kantonalen Subventionen betragen in Basel maximal 27 bis 28 Prozent. Die Bilanzen der neuen Wohngenossenschaften weisen heute eine große Schuldenlast und wenig Eigenkapital auf. Die Hauptaufgabe der Vorstände wird daher darin liegen, die Verwaltung von Anfang an gut zu organisieren und allen Mitgliedern einzuprägen, daß sie nunmehr über das Wohl und Wehe der Siedlung in genossenschaftlichem Geist zu entscheiden haben. Der Kassier muß sich von allem Anfang an, das heißt schon in der Bauperiode, bemühen, Liquidationsstörungen im Zeitpunkte der Bauvollendung zu vermeiden.

Es darf festgestellt werden, daß bei den meisten alten Wohngenossenschaften das Rechnungswesen planmäßig aufgebaut ist, daß diese ihre dunklen Zeiten fast ausnahmslos hinter sich haben und auf dem Wege sind, die notwendigen Sicherungen gegen allfälligen spätern Leerwohnungsbestand, Renovationsarbeiten, Kapitalzinserhöhungen usw. zu treffen. Von den 18 unserer Sektion angeschlossenen alten Genossenschaften haben bis 1945 17 über 10 Prozent und drei sogar über 20 Prozent der Erstelkosten amortisiert. Die flüssigen Mittel sind zum Teil allerdings gering. Nach dem Grundsatz «Die Schuldentilgung bildet die bestverzinsliche Anlage» hat diese Politik sicher ihre Berechtigung. Andererseits dürfte es sich empfehlen, für absehbare Reparaturen und bei Genossenschaften mit eigenen Depositenkassen auch für allfällige Rückzüge die in Frage kommenden Beträge bereitzustellen.

Bei der Betriebsrechnung muß unter allen Umständen darauf geachtet werden, daß die Einnahmen (Mietzinse) so fest-

gesetzt werden, daß sie zur Deckung der effektiven Ausgaben und der notwendigen Abschreibungen sowie der Rückstellungen ausreichen. Hier ergeben sich Fragen, die sich unter dem Stichwort «angemessener Mietzins» zusammenfassen lassen. Bei einem Vergleich zwischen dem ursprünglichen Anlagewert der Immobilien und dem Mietertrag ist festzustellen, daß die Mietzinseinnahmen der bestehenden Genossenschaften zwischen 5 und 7 Prozent der Anlagekosten schwanken. Die Kurve steigt aber, wenn wir die heutigen, um die Amortisationen verminderten Anlagekosten mit den Mietzinseinnahmen vergleichen.

Die heute feststellbare finanzielle Stärkung der Wohngenossenschaften ist erfreulich. Es stellt sich auch die Frage, ob die Überschüsse zu Zinsermäßigungen oder zur finanziellen Stärkung verwendet werden sollen. Wo eine genügende Konsolidierung der Bilanz- und Betriebsrechnung noch nicht erreicht ist, dürfte der Weg vorgezeichnet sein. Eine eingehendere Prüfung ist notwendig, wenn die Genossenschaft an diesem Ziele angelangt ist. Bei der gutgeleiteten Familienheim-Genossenschaft Zürich zum Beispiel verminderten sich die jährlichen Zinslasten durch die Ermäßigung der Hypothekarzinssätze von 1936 bis 1942 um rund Fr. 76 000.—. Hiervon wurde mehr als die Hälfte zur Mietzinsverbilligung, der Rest für Fondseinlagen und zur Schuldentilgung verwendet. Im Jahre 1936 betrugen dort die Mietzinseinnahmen 6,64 Prozent und die durchschnittlichen Passivzinsen 4,09 Prozent der Anlagekosten; die Differenz betrug 2,55 Prozent, im Jahre 1942 aber 6,3 und 3,81 Prozent, Differenz = 2,49 Prozent.

Bei den neuen Wohngenossenschaften erfolgt die Festsetzung der Mietzinse im Einklang mit den Vorschriften der Mietpreiskontrolle. Der zulässige Maximalsatz wird heute in Basel mit 6 Prozent bezeichnet. Dies ermöglicht eine $3\frac{1}{2}$ -prozentige Verzinsung der ersten Hypothek, eine $3\frac{3}{4}$ -prozentige der zweiten Hypothek und eine 4-prozentige der Anteilscheine. Abschreibung und Unterhaltskosten können mit je 1 Prozent der Nettobaukosten, Verwaltungsauslagen mit 3 Prozent der Mietzinseinnahmen eingesetzt werden. Dazu kommen Steuern und Abgabenbeträge. Für Risiken (Leerwohnungsbestand) verbleiben etwa 5 Prozent des Mietertrages, was einem Jahresmietzins von $1\frac{1}{2}$ bis 2 Wohnungen einer mittleren Wohngenossenschaft entspricht. Der Referent hegt bei allem Verständnis für niedrige Mietzinse Bedenken, daß der Satz von 6 Prozent zu tief liegt. Bern und Zürich haben bei ungefähr gleichen Subventionsleistungen einen $6\frac{1}{4}$ - bis $6\frac{1}{2}$ -prozentigen Maximalzinssatz bewilligt.

Sicher ist es für die Leitung einer Wohngenossenschaft viel leichter und dankbarer, Fonds anstatt Schulden zu verwalten, Mietzinssenkungen zu bewilligen, als unter den ersten zu sein, die gezwungen sind, Mietpreiserhöhungen zu verlangen oder, wie Präsident Straub schrieb, eine «Wohnsteuer» zu erheben, als in der Folge ein «Wohnopfer» eintreiben zu müssen.

et.

FERIENZEIT

Einige Vorschläge für Picknickproviant

Wie gerne werden in der Ferienzeit bei gutem Wetter Ausflüge unternommen! Was gibt es dabei Schöneres, als nach ausgiebiger Wanderung an einem stillen Schattenplatz zu rasten und sich an dem mitgebrachten Proviant zu stärken.

Je nachdem, was die Mutter an Gutem in den Rucksack versenkte, wird die Freude des ganzen Tages dadurch noch gesteigert werden.

Folgende Ratschläge möchten Ihnen als Anregungen für

die Zusammenstellung von Proviant dienen.

Allgemeines

Achten wir vor allem darauf, daß der Rucksack so leicht wie möglich gepackt wird. Der Proviant muß ja meistens nur für eine Hauptmahlzeit und zwei Zwischenverpflegungen ausreichen.

Znüni und Zvieri

Hier leisten gute Dienste Radiesli oder Rettiche und zarte Rübli, dann Gurken und Tomaten, nach Belieben mit feinem Salz zu etwas Brot gegessen, sowie frisches und gedörrtes Obst. Nüsse und Schokolade oder Fruchtpasten sind keine Schleckerei, sondern wirkliche Nahrung.

Hauptmahlzeit

Zur Hauptmahlzeit wird man sich wohl am ehesten Brot reservieren, da belegte Brötchen besonders praktisch zum Mitnehmen sind. Je nachdem wird man sie schon daheim oder aber erst auf dem Picknickplatz fertig zubereiten. Bei *Brotknappheit* lösen wir vorteilhaft Knäkebrot ein, da dieses besonders ausgiebig und nahrhaft und zudem leicht im Gewicht ist.

Brotaufstrich

Hierzu eignen sich sehr gut:

a) gesalzen: *Butter* oder *Quark* (oder beides zusammen vermischt), mit etwas Milch schaumig gerührt und mit folgenden Zutaten bereichert und gewürzt: 1. fein verwiegter Schnittlauch, Peterli und ähnliche Kräuter, wenig Salz; 2. geraffelte Rettiche, Rübli, Zwiebeln, gehackte Cornichons usw.; 3. Tomatenpüree oder Senf; 4. geriebener Käse (mit Senfbeigabe) oder Schabzieger.

b) süß: *schaumig gerührter Quark*, vermischt mit zerdrückten Beeren, Konfitüre oder Konzentrat, Kakaopulver und etwas Vanille- oder gewöhnlichem Zucker.

Brotbelag

Hierfür eignen sich Schnitt- oder Schachtelkäse, in Scheiben geschnitten, außerdem Fischkonserven, Hackbraten (Rezept nachstehend), kalt, in Scheiben und nach Belieben garniert mit Essiggurkenscheibchen.

Zum Dessert

erfrischen uns frische oder gedörrte Früchte. Kernobst braucht keine Extra-Verpackung, währenddem Beeren und Steinobst sorgfältig in Büchsen verpackt werden müssen. Früchte können uns die Getränke weitgehend ersetzen, so daß wir uns in dieser Beziehung nicht noch unnötig belasten müssen. Damit wir nicht zuviel Brot auf einmal verbrauchen, überraschen wir unsere Picknickgesellschaft vielleicht noch mit einem Stück selbstgebackenen Kuchens,

sei es von einem einfachen, guten *Hefegebäck* oder beispielsweise einem Hirsekuchen (Rezept nachfolgend). Aber auch ein süßer Kartoffelpudding (im Wasserbad in der Kochkiste zubereitet), in der Puddingform mitgenommen, in Stücke geschnitten, schmeckt, ab der Hand gegessen, mit Obst zusammen gut.

Weitere Vorschläge (ohne Brot)

Sind wir mit dem Brot sehr knapp und haben wir Gelegenheit, bei Bekannten oder beim Bäcker etwas zu backen, so können wir zum Beispiel Wurst- und Apfelweggli (letzte aus Hefeteig) backen und als Hauptmahlzeit einfach und praktisch mitnehmen. Bei großen Essern ergänzen wir die Wurstweggen mit einem saftigen Kartoffelsalat.

REZEPTE FÜR 4 PERSONEN

Hackbraten

½ Löffel Fett, 1 rohgeraffelte Zwiebel, Peterli, Majoran, Basilikum, 1 rohgeraffeltes Rübli, 400 g Hackfleisch, 200 g kalte geschwellte, geriebene Kartoffeln, Salz, Muskat.

Zubereitung. Alle Zutaten roh miteinander mischen und 10 Minuten tüchtig kneten. Von der Masse einen Braten formen und diesen mit möglichst wenig, dafür kräftiger Sauce in einer Stunde weichbraten.

Kartoffelwurstweggen

1 kg kalte geschwellte, geriebene Kartoffeln, 150 g Mehl, Salz, Muskat, 1 Ei oder 1 Löffel Trockenei eingeweicht, 4 Zervelats. Etwas Mehl zum Auswalen, etwas flüssiges Fett zum Bepinseln.

Zubereitung. Die geriebenen Kartoffeln mit Mehl, Salz, Muskat und Ei zu einem Teig kneten. Die Zervelats schälen und der Länge nach in drei Teile schneiden. Den Teig portionenweise sorgfältig auswalen, in Rechtecke von etwa 10 auf 15 cm schneiden, die Wurststücke darauf legen, den Teig einmal überlegen, andrücken und mit spitzem Messer oder mit der Gabel den Rand garnieren. Die Weggen mit wenig Fett bepinseln und im Backofen bei mittelgroßer Flamme in etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Goldhirsekuchen

1 Tasse Goldhirse, 2 Tassen Milch oder halb Milch, halb Wasser, 1 Ei, ½ Tasse Zucker, aufgelöster Süßstoff (50 g Zucker entsprechend), 30 g Butter oder Fett oder Öl, 1 Päckli Vanillinzucker, 1 Handvoll Sultaninen oder Weinbeeren, 1 Tasse Mehl, 1 Päckli Backpulver.

Zubereitung. Hirse in Milch auf kleinster Flamme (oder womöglich als 2. Topf) sorgfältig weichkochen. Wenn ausgekühlt, mit dem schaumig gerührten Ei, Zucker und Fett sowie den übrigen Zutaten mischen. Einfüllen und während 1 Stunde bei kleiner Flamme im Ofen backen.

LITERATUR

Mathesius: Mathematischer Selbstunterricht in 24 Unterrichtsbriefen

Von den Anfängen des Rechnens zur höheren Mathematik. Archimedes-Verlag, Kreuzlingen.

Mathematik war für manch einen unter uns älteren Semestern das Kreuz unter den Schulfächern, mochte sie nun

Arithmetik, Algebra, Geometrie oder sonstwie heißen. Inzwischen sind wir etwas älter und vielleicht gescheiter geworden, und auf alle Fälle haben wir den Wert, wenn auch nicht aller Gebiete der lieben Mathematik, so doch einer gewissen Beherrschung der Zahlenwelt einsehen gelernt. Und wenn unsere Gescheitheit noch etwas tiefer geht, dann vermissen wir oft genug die Gelegenheit, wieder lernen zu dürfen. Diesem Ge-