

# Rathaus-Korrespondenz

Herausgegeben vom Wiener Magistrat, Magistrats-Direktion - Pressestelle

Wien, I., Neues Rathaus, 1. Stock, Tür 8 a // Fernsprecher-Nr.: B 40-500, Klappe 013, 042 und 041

Für den Inhalt verantwortlich: Hans Riemer

18. März 1946

Blatt 350

Geehrte Redaktion!

Wir bitten, mit Rücksicht auf die besondere Bedeutung nachstehender Notiz, diese nochmals abzdrukken.

## Diphtherie-Schutzimpfung in Wien

Die zunehmende Häufigkeit von Diphtherie-Erkrankungen mit schwerem Krankheitsverlauf läßt die rascheste Durchführung von Diphtherie-Schutzimpfungen als dringend notwendig erscheinen. Es sollen alle Kinder bis zum Alter von 10 Jahren, die innerhalb der letzten zwei Jahre nicht schon gegen Diphtherie geimpft wurden, jetzt der Schutzimpfung zugeführt werden. Die Impfungen werden durch das Gesundheitsamt der Stadt Wien in allen Mutterberatungsstellen, öffentlichen Kindergärten, Volksschulen und Bezirksgesundheitsämtern kostenlos durchgeführt. Die Bevölkerung wird aufgefordert, für alle in Frage kommenden Kinder von der Schutzimpfung gegen Diphtherie Gebrauch zu machen, um eine wirksame Bekämpfung dieser bösartigen Infektionskrankheit zu ermöglichen.

## Kulturarbeit an den Wiener Fortbildungsschulen

Die geistigs und kulturelle Not unserer Jugendlichen erfordert dringend Abhilfe. Die Wiener Fortbildungsschullehrerschaft hat mit Zustimmung der zuständigen Abteilungen des Stadtschulrates Bildungs- und Sportgruppen ins Leben gerufen, die zunächst folgende Abteilungen umfassen:

- 1) Sprachen,
- 2) Musik (Schülerorchester, usw.),
- 3) Theater und Veranstaltungen,
- 4) Allgemeine Bildungs- und Kulturaufgaben (Führungen, Besichtigungen, Stenographie, Maschinschreiben usw.),
- 5) Schülerbibliothek und
- 6) Sport-und Wandergruppen.

Es gibt in Wien derzeit rund 20.000 Fortbildungsschüler. Diese sollen durch die Kulturveranstaltungen der Fortbildungsschule nicht nur dem kulturellen und sportlichen Leben unserer Vaterstadt nähergebracht, sondern auch den zahlreichen demoralisierenden Einflüssen entzogen werden. Für diese Arbeit standen bisher nur bescheidene Mittel zur Verfügung. Sie wird fast ausschließlich von Fortbildungsschullehrern ehrenamtlich in ihrer Freizeit geleistet. Die Veranstaltungen sind so eingerichtet, daß sie in der Freizeit der Schüler stattfinden und der Fortbildungsschulunterricht darunter nicht leidet.

Am Sonntag, den 31. März 1946 findet im Großen Konzerthausaal das erste Konzert für die Fortbildungsschuljugend statt, bei dem die Wiener Symphoniker unter Rudolf Nilius Werke von Haydn, Mozart und Johann Strauß spielen werden.

#### Was ist am Ernteland zu tun?

=====

Sollte die von der Mag.Abt.53 schon im Februar in der Presse und im Radio empfohlene richtige Bodenbearbeitung und der Anbau von Petersilie, Mohn, Schwarzwurzeln, Karotten, Dille, Spinat, Sommerporree, Schnittsalat und Palerbsen, sowie das Stupfen von Steckzwiebeln und Knoblauch noch nicht durchgeführt worden sein, dann ist diese Arbeit in der damals angegebenen Weise unverzüglich vorzunehmen.

Der März ist ein wichtiger Monat für die Gartenarbeiten. Die Märzsaat keimt besser als die Aprilsaat, daher nicht auf besseres Wetter warten, sondern säen und pflanzen, was nicht frostempfindlich oder besonders wärmebedürftig ist.

Im Freiland können nun angebaut werden:

Zwiebeln auf nahrhaftem nicht frisch gedüngtem Boden, der schon im Herbst bearbeitet worden ist, auf das Normalbeet (1.20 m breit) 5 Reihen, in Rillen 1 cm tief, Kornabstand 1 cm. Auch breitwürfig auf fest angedrücktem Boden, dann mit sehr wenig Erde bedecken und wieder fest andrücken, die zu eng stehenden Pflänzchen werden später zum Verpflanzen verwendet.

Markerbsen (runzeliges Korn) wie die Palerbsen.

Möhren (lange Sorten) Reihensaat wie Karotten, 3-4 cm tief und 4-5 cm Abstand auf tief gelockertem, nicht frisch gedüngtem Boden.

Bohnenkraut, die beste Würze für Bohnenspeisen, auf 30-40 cm Entfernung.

Alle Salate können mit Karotten, Mohn, Petersilie und Porree gemischt gesät, die erwachsenen Pflanzen ausgezogen und verbraucht werden.

Im kalten Kasten, den man sich aus schmalen Brettern im Ausmaße eines vorhandenen Fensterflügels oder loser Glastafeln herstellt und in dem man den Boden mit Mist- oder gut verrotteter Komposterde gemischt hat, werden nun angebaut:

Kopf- und Kochsalat, sowie Bohnenkraut, alle derzeit besser im Kasten als im Freiland. Vor allem dient der kalte Kasten für die Aussaat von Frühkraut, Frühkohl, Frühkolrabi, Karfiol, Mangold, Neuseeländerspinat und runden Rotenrüben (die langen können nicht verpflanzt werden.) Im Kasten darf nicht zu dicht gesät und der Samen höchstens 1 cm hoch mit Erde bedeckt werden, am besten ist es, die Erde mit einem Sieb aufzustreuen, nachher wird mit einem Brettchen leicht angedrückt. Nachts soll der Kasten mit Brettern oder Säcken u.dgl. zugedeckt werden, da die angeführten Gemüsearten mit Ausnahme des Kopf- und Kochsalates, des Karfiols und Bohnenkrautes bei Frostschaden später dann gerne in Blüte gehen (auswachsen) und keinen Ertrag liefern.

Im Zimmer am Fensterbrett, also warm und licht, können in kleinen Kistchen, die etwa 25 mal 50 cm groß sind und deren vier einfingergroße Abflußlöcher mit Topfscherben überdeckt wurden und mit der gleichen Erdmischung wie der kalte Kasten gefüllt werden

Paprika, Paradeiser, Majoran, Monatserdbeeren und Tabak vorkultiviert werden. Die Kistchen sind so lange mit Glasscheiben abzudecken bis die Saat aufgegangen ist.

Hat man Frühkartoffeln für Saatzwecke, so soll man diese (mit 5-6 guten Augen) in flachen Kisten, so daß jede Kartoffel genügend Platz hat, ebenfalls am Fenster im Licht bis zu 2 cm lange Keime vorkeimen lassen und anfangs April auslegen, damit es eine frühe Ernte gibt.

Beete, die im Herbst mit Wintersalat, -spinat, Porree oder Knoblauch bestellt wurden, sind leicht zu lockern, damit die Bodenerwärmung rascher erfolgt, die Winterfeuchtigkeit festgehalten und somit ein rascheres Wachstum erzielt wird. Bei Küchen- und Würzkräutern wird vor der Bodenbearbeitung alles Trockene und Abgestorbene entfernt und mit Mist- oder Komposterde gedüngt.

Von den Erdbeerpflanzen sind die trockenen Blätter und sämtliche Ausläufer zu entfernen und zwischen den Reihen verrotteter Mist seicht einzuharken. Zur Erzielung reicher Ernten und besonders schöner Früchte tragen Dunggüsse in Zeitabständen von 8 Tagen bis zum Aufbrechen der Blütenknospen mit aufgelöstem Rinder-, Hühner- oder Taubenmist wesentlich bei.

### Die Kindersterblichkeit geht zurück

Die große Not, die seit Beginn des vorigen Jahres in Wien herrschte, hatte auch ein beträchtliches Ansteigen der Kindersterblichkeit zur Folge. In den Monaten März bis August starben in Wien durchschnittlich 470 Kinder. Allein im Monat Juli gab es 508 Todesfälle von Kindern zwischen 0 und 14 Jahren. Als es im September 1945 zum ersten Male möglich war die Kinder Wiens wieder regelmäßig mit Milch zu versorgen, ging deren Sterblichkeit in einer auffallenden Weise zurück, die die Bedeutung der Milch als wichtigsten Bestandteil der Kinderernährung beweist. Schon im ersten Monat der Milchausgabe sank die Zahl der gestorbenen Kinder auf 274, im November des vorigen Jahres auf 174 und im Jänner 1946 starben nur mehr 158 Kinder. Die Entwicklung der Kindersterblichkeit in Wien zeigt eine Verbesserung des Gesundheitszustandes der Wiener Bevölkerung. Die Herabsetzung der Lebensmittelrationen bringt allerdings die Gefahr einer Verschlechterung mit sich.

### Die Jugend von St. Martin hilft Wiener Kindern

Unter der Devise "Hilfe für die Wiener Kinder", veranstaltete die Jugend von St. Martin am 4.3.1946 einen Abend, dessen Reinertragnis S 2.000.-- betrug. Mit einem herzlichen Begleitschreiben übersandte Prof. Erich Meller diesen Betrag an den Bürgermeister der Stadt Wien mit der Bitte um weitere Verwendung. Eine kleine, arme Landgemeinde aus dem Mühlviertel hat damit bewiesen, wie sehr ihr das Leid der Wiener Kinder am Herzen liegt.

### Schulleitertagungen

=====

Im Zuge der Demokratisierung des Wiener Schulwesens wird der Stadtschulrat für Wien in Hinkunft sämtliche Schulleiter der Volks-, Haupt- und Sonderschulen regelmäßig zu Arbeitstagen einladen. Sie sollen dem Gedankenaustausch über Fragen zum Neuaufbau des Schulwesens dienen und so die Schulbehörde mit Anregungen bekanntmachen, die aus den Kreisen der Lehrerschaft kommen und andererseits mit diesen wichtige Fragen zu besprechen, zu denen die Schulbehörde die Stellungnahme der Lehrerschaft kennenlernen will. Die erste Arbeitstagung fand am Samstag, den 16. März 1946 im Pädagogischen Institut unter dem Vorsitz des Landesschulinspektors Dr. Krassnigg statt. Der Präsident des Stadtschulrates, Dr. Leopold Zechner hat nach einem Rückblick auf das einstige Schulwesen und einer Schilderung des gegenwärtigen Zustandes grundsätzliche Richtlinien für die zukünftige Gestaltung des Schulwesens in materieller und ideeller Hinsicht gegeben.

### Aufhebung der Rayonierung für Trockenkartoffel

=====

Das Zentralernährungsamt Wien gibt bekannt:

Die in der Vorwoche auf Abschnitt 16 der Lebensmittelkarten aufgerufenen 100 g Trockenkartoffel können innerhalb der einzelnen Zonen in allen Geschäften bezogen werden, die Trockenkartoffel führen. Die Inhaber dieser Geschäfte haben den Verkauf durch einen von außen her sichtbaren Anschlag an ihrem Geschäft den Kunden zur Kenntnis zu bringen und jeden Verbraucher anzunehmen, der den aufgerufenen Abschnitt noch nicht eingelöst hat.

### Trockenei statt Käse

=====

Das Zentralernährungsamt Wien teilt mit:

In der Vorwoche waren auf den Abschnitt 15 der Lebensmittelkarten 70 g Käse und auf den Abschnitt B 2 der Angestellten-Zusatzkarten 30 g Käse aufgerufen. Da die in Aussicht gestandene Käsemenge nicht voll ausgeliefert wurde, konnte ein Teil der Verbraucher nicht befriedigt werden. Auf die nicht eingelösten Ab-

18. März 1946

"Rathaus-Korrespondenz"

Blatt 355

schnitte 15 der Lebensmittelkarten werden als Ersatz 40 g Trockenei und auf die nicht eingelösten Abschnitte B 2 der Angestellten-Zusatzkarte 20 g Trockenei ausgegeben. Der Bezug dieser Waren auf die beiden angeführten Abschnitte kann ohne jede Bindung in jedem Milchsondergeschäft erfolgen. Die Milchkaufleute mögen auf Grund der Nachfrage die erforderlichen Mengen bei ihrer Molkerei anfordern. Bei der Abrechnung der Kartenabschnitte sind die für Käse und für Trockenei eingenommenen Abschnitte getrennt zu verrechnen.