

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

27. Mai 1946

Blatt 694

Wieder 8180 Kubikmeter Schutt in einer Woche

=====

Trotz der bekannten Schwierigkeiten hat sich die in der Woche vom 12. Mai bis 18. Mai 1946 von den Straßen und Plätzen Wiens abgeräumte Schuttmenge im Vergleich zur Vorwoche um 1016 m^3 erhöht. Das günstige Ergebnis von insgesamt 8180 m^3 wurde aber nicht nur erzielt, weil die in der Vorwoche zur Verfügung gestandenen 4 Bagger, 85 Lastkraftwagen und 12 Straßenbahnwagen auch diesmal verwendet werden konnten, oder weil sich die Zahl der Arbeitskräfte um 55 und die der Vollbahnwagen um einen erhöhte, sondern weil in der Berichtswoche, zum Unterschied von den beiden Vorwochen, kein Feiertag war und somit alle 6 Arbeitstage ausgenützt werden konnten. Bei gleichbleibender Leistung würden aber immerhin noch 97 Wochen notwendig sein, um den restlichen Schutt von den öffentlichen Flächen unserer Stadt zu entfernen.

Ausgabe von Zündhölzern

=====

Das Hauptwirtschaftsamt gibt bekannt:

Ab 3. Juni 1946 werden im Gemeindegebiet von Wien I-XXVI. Bezirk und zwar in Alt- und Neu-Wien auf den Abschnitt 45 der Lebensmittelkarte der 15. Versorgungsperiode bzw. in den Randgebieten auf Abschnitt 11 der mit R.G. überdruckten Mangelwarenkarte aller Verbraucherkategorien Zünder zum Preis von 4 Groschen für Haushaltszünder und 5 Groschen für Weltzünder in Einzelhandelsgeschäften und Trafiken ausgegeben.

An alle Verbraucher wird ohne Rücksicht auf das Lebensalter eine Schachtel Zünder ausgefolgt.

Bezugsberechtigte Gemeinschaftsverpflegte erhalten die Zünder durch die Anstaltsleitung, die auf Grund eines Bezug

scheines "C" des Zentralernährungsamtes die angewiesene Menge bei ihrem Lieferanten bezieht.

Die Verkäufer werden angewiesen, eingenommene Kartenabschnitte, bezw. Bezugscheine "C" für die nachträgliche Kontrolle aufzubewahren.

Schwedische Kinderausspeisung

=====

Es wird ausdrücklich aufmerksam gemacht, daß die Nachmeldungen für die 3-6jährigen Kinder der Bezirke IX, XIII, XVII, XVIII, und XIX nur Dienstag, den 28.5.1946 von 9 bis 13 und 15 bis 18 Uhr in den bereits bekanntgegebenen Kindergärten durchgeführt werden.

Die Wiener Schülerausspeisung

=====

Wenn jemand durch die Tolbuchinstraße geht und an der Schülerausspeisungs-Großküche vorbeikommt, den lockt ein herrlicher Duft in das Haus hinein. Rein und sauber sind die Räume. Lebensmittelkisten, Kartons und Söcke sind sorgfältig geschichtet und gestapelt. Für 21.000 Schulkinder wird in den Anlagen dieser ehemaligen Schokolade- und Marzipanfabrik das Essen durch die WÖK zubereitet. Es ist dies wohl die Hauptküche der Schülerausspeisung, aber in noch 17 anderen Betrieben wird zum gleichen Zweck gekocht, denn 85.000 Kinder werden allein im Bereich des Wiener Stadtschulrates verköstigt. In der Zeit vom 17.9.1945 bis 1.6.1946 wurden von der WÖK unter der Leitung ihres Direktors Dallmann nicht weniger als 20,419.227 Essensportionen für die Schülerausspeisung erzeugt und in 244 Schülerausspeisestellen ausgegeben. Dazu kommen noch 101 Speisestellen, die aus der Küche der Schwedenhilfe, die sich im Hause des Kriegsministeriums befindet und ebenfalls von der WÖK geleitet wird, beliefert werden.

Schon zur Nachtzeit muß das Personal in die Küchen kommen. Arbeitsbeginn ist zwischen 1 und 3 Uhr früh. Um 6 Uhr ist das Essen zumeist schon fertig und ab 7.15 Uhr sind 24 Lieferwagen unterwegs, um in Thermosgefäßen zuerst die entlegeneren

Schulen zu beteiligen. Die Beschaffung dieser Thermosgefäße bereitete der Küchenverwaltung anfangs große Schwierigkeiten. In den chaotischen Tagen des Kriegsschlusses ging das meiste Material dieser Art verloren und erst in letzter Zeit konnte ein größerer Auftrag an Aluminium-Gefäßen bei einem Werk in Oberösterreich untergebracht werden.

Gegenwärtig besitzt ein Essen der Schulausspeisung 180 bis 200 Kalorien. Nicht alle der hergestellten Speisen sind bei den Kindern in gleicher Weise beliebt. Milch- oder Mehlspeisen werden mit Begeisterung aufgenommen, doch muß der Speisezettel nach der Art der angelieferten Lebensmittel aufgestellt werden. Kraut mit kleingehacktem Selchfleisch findet natürlich auch seine Abnehmer, doch müssen auch Kartoffel, Porree und Karotten, die erst in letzter Zeit in größerer Menge aus der Schweiz geliefert wurden, in das Mittagsprogramm einbezogen werden. Was es heißt für 21.000 Personen Kartoffel zu schälen oder Karotten zu putzen, das kann man erst ermessen, wenn man in eine solche Küche kommt und bei der Arbeit zusieht. Viel Erfahrung gehört dazu, die vorhandenen Lebensmittel in der zweckmäßigsten Art zuzubereiten. Während man sich früher bemühte, Erbsen in einem langwierigen Kochprozeß weich zu kriegen, ist man jetzt dazu übergegangen, diese Hülsenfrüchte, nachdem sie am Fließband aussortiert wurden, anzurösten und sie dann in einer Mühle auf Erbsenmehl zu vermahlen, wodurch die Schmackhaftigkeit und Verdaulichkeit erhöht werden und die Kochzeit von mehreren Stunden auf 20 Minuten zurückgeschraubt wird.

Während die Lebensmittel früher von den Alliierten geliefert wurden, sind es jetzt die verschiedenen ausländischen Hilfsaktionen, wie Schweizer Hilfe, Internationales Rotes Kreuz und eine ganze Anzahl karitativer Verbände, die die Grundlagen zur Bereitung der Schülerausspeisung zur Verfügung stellen. Die große Mehllücke, die die gesamte Wiener Ernährungslage der letzten Wochen kennzeichnet, hat auch vor der Schülerausspeisung nicht halt gemacht. Das Weckerl, das früher täglich zusätzlich zum Mittagessen verabreicht werden konnte, wurde daher bis auf weiteres gestrichen. Der sich eventuell daraus ergebenden Kritik muß entgegengehalten werden, daß für dieses eine Weckerl

27. Mai 1946

"Rathaus-Korrespondenz"

Blatt 697

bei dem großen Ausmaß der Schülerspeisung in einem Monat nicht weniger als 60 Tonnen Mehl benötigt werden. Wie sehr sich aber die Kinder über die Ausspeisung freuen, kann man erst richtig begreifen, wenn man sieht, wie nach beendeter Mahlzeit Schüsseln und Teller blank geworden sind. Das Lehrpersonal bemüht sich, die Ausspeisung gerecht und reibungslos durchzuführen. Diese Arbeit ist nicht immer einfach und bedeutet eine starke zusätzliche Belastung unserer Lehrerschaft. Sie wird aber gerne und mit Liebe getan, denn für die Gesunderhaltung unserer Schuljugend kann keine Mühe zu groß sein.

Kartoffeln für Jugendliche

=====

Das Zentralernährungsamt Wien gibt bekannt:

Kinder und Jugendliche von 12 bis 18 Jahren, sowie werdende und stillende Mütter erhalten auf den Abschnitt 449 des Gemüsebezugsausweises B (mit schwarzem Aufdruck) eine Sonderverteilung von 1 Kilogramm Kartoffeln. Die Abgabe erfolgt durch das Geschäft, in dem der Gemüseausweis rayoniert ist. Die Kartoffeln wurden durch die Aktion "Zürich hilft Wien" über das Schweizer Arbeiter-Hilfswerk zur Verfügung gestellt. Die Kleinverteiler haben die eingenommenen Abschnitte 449 bei ihrer Verrechnungsstelle getrennt zu verrechnen und die hierfür erhaltene Bestätigung an den Vorverteiler weiter zu geben.