



RATHAUS- NACHRICHTEN

AUS DER VERWALTUNG DER STADT WIEN BEILAGE DES NSG WIEN

HERAUSGEGEBEN VOM GAUPRESSEAMT IN VERBINDUNG MIT DEM BÜRGERMEISTERAMT-NACHRICHTENSTELLE D. STADT WIEN

VERANTWÖRTLICH FÜR DEN GESAMTINHALT:

GAUHAUPTAMTSLEITER HELMUTH PETERSEN. (IM WEHRDIENST)

VERANTWÖRTLICHER SCHRIFTFLEITER: HANS MÜCKE. I. W. / WIEN, I. RATHAUS / RUF. A 28-500. KLAPPEN 002. 263. 069.

Für den Inhalt verantwortlich: Adolf Reichert

Folge 123

Wien, 10. Juli 1943

Hausfrauen, Vorsicht beim Verbrauch selbst hergestellter Konserven!

Die Hauptabteilung E, Gesundheitswesen und Volkspflege teilt zur Darnachachtung mit:

Auch heuer werden von vorsorglichen Hausfrauen Gemüse und Obst in Gläsern oder Blechdosen eingeweckt. Nicht immer werden aber dabei Apparate und Vorschriften angewendet, die ein ausreichendes Erhitzen der haltbar zu machenden Lebensmittel gewährleisten. Häufig werden auch Lebensmittel eingeweckt, die für diesen Zweck ihrer geringen Güte wegen ungeeignet sind. Aus diesen Gründen kommt es vor, daß solche Konserven nicht die erforderliche Haltbarkeit besitzen. Man erkennt dies daran, daß sich die auf den Gläsern zunächst fest und luftdicht aufsitzenden Deckel nach einiger Zeit ^{leicht} abheben lassen oder daß bei Blechdosen Deckel und Boden aufgetrieben werden.

Da der Genuß solcher nicht einwandfrei haltbar gemachter Konserven zu Gesundheitsstörungen führen kann, ist folgendes zu beachten:

1.) Konserven in Gläsern, deren Deckel sich bereits am Tage nach dem Einwecken, also bevor ein Verderben eingetreten ist, mehr oder weniger leicht mit der Hand abheben lassen, waren von vornherein nicht luftdicht verschlossen. Solche Gläser können nötigenfalls nach Auswechslung des Gummiringes oder des Deckels neuerlich durch Erhitzen geschlossen und aufbewahrt werden.

2.) Gemüsekonserven aus aufgegangenen Gläsern oder leicht aufgetriebenen Dosen können, wenn Geruch und Geschmack es zulassen, sofort verwendet werden, doch muß das Gemüse vor dem Gebrauch gründlich gekocht werden. Keinesfalls dürfen säuerlich gewordene Gemüse-

konserven ohne nochmaliges Kochen etwa in der Form von Gemüsesalat genossen werden.

3.) Nicht einwandfreie Wurst- und Fleischkonserven dürfen keinesfalls, auch nicht nach nochmaligem Aufkochen zur menschlichen Ernährung verwendet werden.

Goldene Hochzeiten

=====

Anlässlich des goldenen Ehejubiläums hat die Wiener Stadtverwaltung in der vergangenen Woche folgende Ehepaare geehrt: Josef und Anna Rain, 8., Maria Treugasse 2, Benno und Sofie Wohlgemuth, 2., Große Pfarrgasse 2, Wenzel und Maria Pixa, 16., Huttengasse 89, Paul und Maria Malik, 16., Grundsteingasse 67, Josef und Anna Hopf, 18., Dempschergasse 10, Eugen und Emilie Hillisch, 17., Hernalser Hauptstraße 68, Leopold und Theresia Puchhas, 13., Einsiedeleigasse 1, Johann und Theresia Tröber, 25., Vösendorf, Unt. Adolf Hitler-Straße 40, Franz und Franziska Nudera, 2., Hochstättergasse 4, Adalbert und Anna Houf, 16., Herbststraße 106, sowie Vinzenz und Philomena Crha, 13., Altersheim Lainz.

Neunzigjährige

=====

Zur Vollendung des 90. Lebensjahres hat die Wiener Stadtverwaltung in diesen Tagen die Frauen Anna Benda, 13., Altersheim Lainz, und Anna Dlugosz, 5., Jahngasse 19, beglückwünscht und durch Festgaben geehrt.

Pilzberatungsstellen

=====

Für den überaus angestiegenen Gemüsebedarf reicht das jahreszeitlich bedingt geringere Angebot zeitweilig nicht immer aus, sodaß die Verbraucher gerne und oft auf die beliebte Bereicherung der Kost durch Pilze greifen. Sobald Regenwetter zu Sommerzeit das Hervorschießen der Pilze begünstigt, treibt daher die Sammellust Kundige und Unkundige hinaus. Wenn auch der durch den Krieg bedingte Mangel an Arbeitskräften die Pilzanlieferungen der Märkte wesentlich einschränkt, so werden andererseits erhebliche Pilzmengen für den eigenen Gebrauch gesammelt. Auf den Märkten wird der Absatz ungenießbarer oder gar giftiger Pilze durch die strenge Kontrolle des Marktamtes zwar ausgeschlossen - seit Jahrzehnten gab es in Wien dank dieser Überwachung keine Vergiftungen durch Pilze, die vom Markt bezogen wurden - doch bringen unkundige Sammler mitunter genußuntaugliche

Pilze zur eigenen Verwendung nach Hause und es kommt dann nach dem Genuß zu Gesundheitsstörungen.

Sie könnten leicht vermieden werden, wenn sich die unkundigen Sammler vorher beraten ließen.

Bei den vom Marktamt der Stadt Wien eingerichteten Pilzberatungsstellen - solche sind bei den Marktämtern der Bezirkshauptmannschaften oder bei deren Exposituren auf den größeren Märkten - ist Gelegenheit, die Pilze beschauen und bestimmen zu lassen. In der Beratungsstelle der Marktamtsdirektion im Neuen Rathaus, 1., Rathausstraße 14-16, gibt eine frei zugängliche Ausstellung der wichtigsten Pilze darüber hinaus jederzeit Gelegenheit, sich genauestens zu unterrichten. In dieser Ausstellung ist überhaupt viel Interessantes auf lebensmittelkundlichem Gebiet zu sehen.

Aus dem Verordnungs- und Amtsblatt für den Reichsgau Wien
=====

Das heute (10.7.) ausgegebene 26. Stück des Verordnungs- und Amtsblattes für den Reichsgau Wien enthält eine Anordnung des Reichsstatthalters in Wien, Preisbildungsstelle, über die Höchstpreise für Ausbesserungen von Gummischuhen.

oooOooo