

# 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: Wilhelm Adamez

---

21. Mai 1949

Blatt 554

## Bevölkerungsbewegung in Wien

=====

Nach dem vorläufigen Bericht des Statistischen Amtes der Stadt Wien wurden im April 1.289 Eheschließungen, 1.334 Lebendgeburten und 1.885 Todesfälle gemeldet. Diese Zahlen liegen unter dem Monatsdurchschnitt des Jahres 1948 und auch - mit Ausnahme der Eheschließungen - unter den im Vormonat gemeldeten Zahlen. Insbesondere ist bei den Sterbefällen ein starker Rückgang zu verzeichnen. Die Zahl der Gestorbenen im April ist um 20 Prozent niedriger als im März. Das Ausmaß des Geburtenrückganges gegenüber März um 10,5 Prozent dürfte nach Einlangen noch ausstehender Meldungen eine Verringerung erfahren.

Die Aufteilung der Gestorbenen nach den einzelnen wichtigeren Todesursachen zeigt das übliche Bild: als häufigste Todesursache wurden Herzkrankheiten festgestellt, (25 Prozent aller Gestorbenen), ihnen folgen Krebs (20 Prozent), Gehirnblutung und Gehirnerweichung (11 Prozent) und Tuberkulose (7 Prozent).

Selbstmord wurde in 48 Fällen als Todesursache gezählt, Verunglückungen in 59 Fällen. Durch Mord oder Totschlag ist im April niemand ums Leben gekommen.

Im ersten Lebensjahre sind 71 Kinder gestorben; auf 1000 Lebendgeborene bezogen entspricht dies einer Säuglingssterblichkeit von 48.

Der Stand der Wiener Bevölkerung wird vom Landesernährungsamt am 10. April mit 1.742.097 Personen angegeben. Die Bevölkerungszahl zur gleichen Zeit des Vorjahres hat 1.727.776 Personen betragen.



21. Mai 1949

"Rathaus-Korrespondenz"

Blatt 555

54/1-2 Landesernährungsamt Wien Lebensmittelaufruf für die Zeit vom 23. 5. bis 5. 6. 1949

Ver-rechn.-Nr.	Lebensmittel	Normalkarten										Zusatzkarten									
		KlSt		Kik		K		Jgd		E		Sst		S		A	Jgd/Z		M		
		0-3	3-6	6-12	12-18	üb. 18	Schwerst.	Schwerarb.	Arbeiter	Jgd-Zusat.	% Müller										
	Menge	Obs	Menge	Obs	Menge	Obs	Menge	Obs	Menge	Obs	Menge	Obs	Menge	Obs	Menge	Obs	Menge	Obs			
12	Broß	g		500	1/1	500	1/1	500	1/1	500	1/1	1650	1	1300	1	400	1				
	-	"				500	1/2	500	1/2	500	1/2										
a	- (Broßkleinabs. 1. W.)	"				200	4 St	300	6 St	300	6 St										
	-	"		500	1/1	500	1/1	500	1/1	500	1/1	1650	11	1300	11	400	11				
	-	"				500	1/2	500	1/2	500	1/2										
a	- (Broßkleinabs. 2. W.)	"				200	4 St	300	6 St	300	6 St										
12	b Weißgebäck (Gebäckkleinabs. 1. W.)	"	450	9 St	450	9 St	450	9 St	900	18 St	900	18 St									
	b - (Gebäckkleinabs. 2. W.)	"	450	9 St	450	9 St	450	9 St	900	18 St	900	18 St									
12	Weißes Kochmehl	"	150	1/3	300	1/3	300	1/3	450	1/3	450	1/3									
	-	"	150	1/3	300	1/3	300	1/3	450	1/3	450	1/3									
24	c,d Frischfleisch	"	100	1	150	1	200	1	200	1	200	1	150	2	150	2	50	2	100	2	
	- (Fleischkleinabs. 1. W.)	"			50	1 St	50	1 St	100	2 St	100	2 St									
	c,d -	"	100	6	150	6	200	6	200	6	200	6	150	12	150	12	50	12	100	12	
	- (Fleischkleinabs. 2. W.)	"			50	1 St	50	1 St	100	2 St	100	2 St									
10	d,e Kunstspeisefett	"				70	2	150	2	200	2	120	3	50	3				50	3	
	- (Fettkleinabs. 1. W.)	"				30	6 St	50	10 St	50	10 St										
23	d Schmalz	"				70	5	150	5	250	5	120	13	50	13				50	13	
	- (Fettkleinabs. 2. W.)	"				30	6 St	50	10 St	50	10 St										
11	d,f Butter	"	125	3	160	3	125	3	125	3	62 1/2	3									
	- (Fettkleinabs. 1. W.)	"			30	6 St															
	d,f -	"	125	4	160	4	125	4	125	4											
	- (Fettkleinabs. 2. W.)	"			30	6 St															
5	d,g Weißes Kochmehl	"		90	16	200	16		160	16	500	4	400	4	70	4			200	4	
	- (Nährmittelabschnitt)	"		100	I	100	I														
	d,g -	"		100	23	140	23		80	23	580	14	480	14	140	14			170	14	
	- (Nährmittelabschnitt)	"		100	II	100	II														
4	d,h Reis	"	200	17	200	17	200	17		160	17										
	d,h -	"	60	24	240	24	240	24	200	24	240	24									
	Hülsenfrüchte (Nährmittelabs.)	"						100	I	100	I	250	7	250	7	250	7				
	- (Nährmittelabs.)	"						100	II	100	II	250	17	250	17	250	17				
	d Kindernährmittel od. Weizengrieß	"	365	19																	
3	i Zucker	"	320	13	320	13	320	13	320	13	320	13						700	5-IV	100	8
	-	"	320	20	320	20	320	20	320	20	320	20								100	18
	j Rosinen	"	60	22	60	22	60	22	60	22	60	22									
6	Speiselopfen, MILCHKARTE	"			200	W															
	- MILCHKARTE	"				100	W													100	19
7	Schmelzkäse	"									125	8	125	8	125	8					
7	Tilsiter Käse MILCHKARTE	"						125	W												
1	Frischmilch täglich	"	3/4		1/2		1/2		1/4											1/2	
3	Magermilch pro Woche	"							2/8												
k	Kartoffeln (KARTOFFELK. 48/55)	"	700	5 1/2	1400	5 1/2	1400	5 1/2	1400	5 1/2	1400	5 1/2	700	10	700	10	700	10			
k	- (-)	"	700	5 1/2	1400	5 1/2	1400	5 1/2	1400	5 1/2	1400	5 1/2	700	20	700	20	700	20			
TAGESKALORIENDURCHSCHNITT			1216		1565		1926		2103		2101		3366		3099		2507		2203		2617

Erläuterungen siehe Blatt 555a



## Erläuterungen zum Aufruf 54/1-2

=====

- a) Auf die mit schwarzen Punkten gezeichneten Brotkleinabschnitte darf kein Weißgebäck abgegeben werden!
- b) An Stelle von 9 (18) Stück Weißgebäck können 10 (20) Stück Schwarzgebäck oder 500 (1000 g) Schwarzbrot bezogen werden
- c) Die einlaufenden Fleischmengen werden zunächst zur Abdeckung der Fleischschulden für die zweite Woche der 53. Versorgungsperiode sowie zur Erfüllung dieses Aufrufes verwendet. Die für die dritte und vierte Woche der 53. Periode aufgerufenen Fleischabschnitte dürfen vorläufig nicht eingelöst werden. Über die Einlösung dieser Abschnitte folgt noch eine Verlautbarung
- d) Abschnitte 1, 2, 3, 4, 5, 6, 16, 17, 19, 23 und 24 mit Aufdruck "SV" sind ungültig
- e) Die Bezugsabschnitte der Zusatzkarten müssen abgetrennt und verrechnet werden!
- f) Butterbezug für Verbraucher bis 18 Jahre nur in Milchgeschäften; Bezugsabschnitte müssen abgetrennt und verrechnet werden! Ausgabe für Erwachsene über 18 Jahre nach der Fetttrayonierung
- g) An Stelle von Nahrungsmitteln, daher Ausgabe nach der Nahrungsmittelrayonierung
- h) Der auf Abschnitt 17 aufgerufene Reis wird zum Verbraucherpreis von S 4.80 pro kg, der auf Abschnitt 24 aufgerufene Reis um S 3.37 pro kg abgegeben
- i) Für werktätige Jugendliche für vier Wochen, Kalorienanrechnung wochenweise; Bezugsabschnitte I - IV müssen abgetrennt und verrechnet werden!
- j) Ohne Anrechnung auf den Kaloriensatz
- k) Für Einlagerer bereits aufgerufen
- \*) Abschnitte sind zu entwerten, alle übrigen abzutrennen!

## Zum Lebensmittelaufruf 54/1-2

=====

Wahlweiser Bezug von Teigwaren und Kindernahrungsmitteln.

Das Landesernährungsamt Wien gibt bekannt:

Mit Beginn der 54. Versorgungsperiode können alle Verbraucher an Stelle von weißem Kochmehl weiße Teigwaren und Kindernahrungsmitteln auf Mehlbasis nach freier Wahl beziehen. In Zukunft wird daher von einem besonderen Teigwarenaufruf Abstand genommen. Bei Einkauf von Kindernahrungsmitteln ist auf das Umtauschverhältnis, das auf der Packung ersichtlich sein muß, zu achten. Aus dem Umtausch sich ergebende Restmengen an Mehl sind mit Kochmehl auszugleichen.



Das modernste Sanatorium Österreichs  
=====

Das der Krankenfürsorgeanstalt der Gemeindebediensteten gehörende Sanatorium "Hera" wurde heute vormittag in Anwesenheit von Bürgermeister Dr.h.c. Körner, Vizebürgermeister Honay, den Stadträten Afritsch, Dr. Freund und Dr. Matejka, Magistratsdirektor Dr. Kritscha, Stadtbaudirektor Dipl.Ing. Gundacker sowie zahlreicher Gemeinderäte, Vertreter der Gewerkschaft der Gemeindeangestellten, des Bundesministeriums für soziale Verwaltung und der in- und ausländischen Presse feierlich eröffnet.

Im Namen des Vorstandes der Krankenfürsorgeanstalt der Gemeindebediensteten sprach der Präsident der Gewerkschaft der Gemeindeangestellten Stonner. Er wies darauf hin, dass das Sanatorium "Hera" eine Krankenanstalt sein soll, in der es keinen Klassenunterschied in der Behandlung oder bei der Unterbringung der Patienten gibt. Er dankte allen, die zu dem Gelingen des grossen Werkes beigetragen haben, insbesondere Direktor Löwinger, Chefarzt Dr. Lex und Verwalter Stein.

Die Eröffnungsansprache hielt Bürgermeister Dr.h.c. Körner. Er bezeichnete das Sanatorium "Hera" als die modernste Krankenanstalt Österreichs. Er dankte allen Mitgliedern der Krankenfürsorgeanstalt für die materiellen Opfer, die sie auf sich genommen haben, um die Einrichtung dieses musterhaften Institutes zu ermöglichen. Das Sanatorium "Hera" wird zu einem Mekka jener werden, die Heilung suchen. Wenn man ein Spital baut, dann ist das Schönste gerade gut genug. Es ist zu hoffen, dass auch andere dieses Beispiel nachahmen werden.

Im Anschluss an die Eröffnungsfeierlichkeit wurde den Festgästen Gelegenheit gegeben, die vorbildliche Einrichtung des Sanatoriums zu besichtigen.

Mit der Eröffnung des "Hera"-Sanatoriums hat das Gesundheitswesen Wiens einen bedeutenden Schritt zu seiner modernen Entwicklung getan.

Was die Öffentlichkeit am meisten interessieren dürfte, sind die medizinisch-technischen Errungenschaften, die hier nach dem Wiederaufbau zum ersten Male zur Geltung kommen. Vieles, was bis



jetzt bei uns nur aus Schilderungen ausländischer Fachblätter bekannt war und durch die jahrelange Isolierung von der Aussenwelt Österreich vorenthalten geblieben ist, wird im "Hera" Sanatorium sowohl den Ärzten als auch den Patienten zur Verfügung gestellt. In diesem Krankenhaus vereint sich die medizinische Wissenschaft mit den neuesten Entwicklungen der Bautechnik zu einer harmonischen Einheit, ergänzt noch durch die sozialen Gesichtspunkte, denen hier eine ganz besondere Funktion zukommt.

Beschränken wir uns auf die Aufzählung nur einiger Neuigkeiten. Allein schon die Wohnanlagen für die Pflegerinnen wurden hier so gestaltet, dass sie als mustergültig angesehen werden müssen. Die Zimmer sind luftig und hell, haben Telephon, Radio und eigene Badeanlagen.

Die drei Operationssäle im dritten Stock sind besonders hervorzuheben. Das Weiss der Operationsräume wirkt bekanntlich ermüdend auf die Sehkraft der Operateure und des Hilfspersonals. Die Wände in den Sälen sind daher hellgrün gekachelt, sogar die Wäsche und die Arbeitsmäntel sind gefärbt. Die farbigen Operationssäle haben sich im Ausland schon bestens bewährt.

Das Klima in diesem Haus bildet ein ganz besonderes Kapitel. Unter Anwendung verschiedener Klimaanlagen ist es möglich, jeden Spitalgeruch aus dem Sanatorium zu entfernen. Die Ärzte sind der Meinung, dass der typische Spitalgeruch mit guten Ventilatoren auf ein Minimum beschränkt werden kann.

Auch in den Krankenzimmern gibt es eine ganze Reihe von Neuigkeiten, die in Wien bisher noch nicht bekannt waren. Alle Betten sind auf Rädern, so dass der Patient ohne "Umsteigen" transportiert werden kann. Eine ganz besonders praktische Einrichtung sind die Nachtkästchen, die zugleich als Ess- und Lesepult verwendet werden können.

Jedes Bett ist durch eine Alarmglocke mit dem Raum der Pflegerinnen verbunden. Wird auf den Knopf gedrückt, muss die Pflegerin unbedingt zum Patienten kommen, denn nur vom Krankenzimmer aus kann das Signal wieder ausgeschaltet werden. Jeder Patient hat auch sein eigenes Radio. Es hat die Form einer kleinen Scheibe, die unter das Kopfkissen geschoben wird und den Nachbar nicht im geringsten stören kann. Interessant ist auch die Zimmerbeleuchtung bei Nacht. Wird ein Arzt oder die Pflegerin gerufen, dann wird



der Fussboden bis zur Betthöhe beleuchtet, ohne dass es die schlafenden Patienten bemerken.

Auch die übrigen Einrichtungen, wie Gastordinationen, die Aufzüge, Küchen, Bäder usw. sind selbstverständlich modernst installiert. In den 52 Krankenzimmern des "Hera" Sanatoriums gibt es insgesamt 112 Betten. Neben den einbettigen Zimmern gibt es hier auch mehrbettige Zimmer, die grössten unter ihnen für vier Patienten. In der Hausordnung befindet sich ein Satz, der der besonderen Beachtung der Gemeindebediensteten empfohlen wird: Keinem Patienten darf die Aufnahme verweigert werden, wenn in der betreffenden Zahlungsklasse kein Bett frei ist. Sind die 4-Bett-Zimmer voll belegt, wird er ohne Zuschlag in den 3-, 2- oder 1-Bett-Zimmern untergebracht.

#### Eine neue Strassenbahnlinie

=====

Zur Verbesserung des Verkehrs im überlasteten Streckenteil der Linie 6 werden ab Montag, den 23. Mai, an den Werktagen ohne Samstage im Frühverkehr und auf kurze Zeit auch nachmittags Züge der Linie 7 vom Grässlplatz über die Strecke der Linie 6 bis zur Reinprechtsdorfer Strasse - Margaretenstrasse fahren und über Margaretenplatz - Pilgramgasse - Schönbrunner Strasse - Reinprechtsdorfer Strasse zurück zum Grässlplatz geführt.