

WGEG-VOM GAUPRESSEAMT IN VERBINDG-MIT DEM HAUPTVERWALTUNGS-U-ORGANISATIONSAMT D-STADT WIEN-

Wien, 13. April 1940.

Ein Rat des Marktamtes der Stadt Wien: Verwendet mehr Vitamin C-Träger!

Der strenge Winter hat zu Verknappungserscheinungen in der Gemüseerzeugung geführt, sodass auf den Märkten einheimische Gemüse nur schwach angeboten werden. Auch der Vitaminträger Obst ist nur im beschränkten Masse zu haben. Es ist daher, worauf das Marktamt der Stadt Wien mit Recht hinweist, unverständlich, dass beispielsweise Zitronen, die reichlich auf dem Markte sind, von den Hausfrauen so wenig gekauft werden. Bei dem Saisongemäss schwachen Angebot an Frischgemüse und Obst sollte ein derartig konzentrierter Vitaminträger, wie ihndie Zitrone – sie enthält das lebenswichtige antiskorbutische Vitamin C in reichlichem Masse – darstellt, entsprechend beachtet werden.

Die Hausfrau sollte überhaupt jetzt, zur Zeit der Frischgemüseknappheit, jedem tischfertigen Gericht, nachdem es vom Feuer genommen wurde, etwas Rohes zusetzen. Rohe Äpfel, Möhren, Sauerkraut oder Kartoffeln sowie Zitronensaft können hiefür verwendet werden. Der Suppe fügt man feingehackte Petersilie das feingehackte Ende einer Porreestange oder ein wenig geriebene Zwiebel zu, die wohl ein schwacher Vitaminträger ist, aber zur Zeit in reichlichem Masse erhältlich ist. Kartoffeln bestreut man vor dem Anrichten mit feingehackter Petersilie, Dill, Schnittlauch oder anderen Gewürzkräutern. Da das Vitamin C sehr hitzeempfindlich ist, sollen die Vitaminträger den Speisen daher erst vor dem Anrichten zugesetzt werden.

Angleichung des Besoldungsrechts der Beamten der Stadt Wien

Der Reichsminister des Innern hat im Einvernehmen mit dem Reichsminister der Finanzen mit Verordnung vom 18. März 1940 die Angleichung des Besoldungsrechts der Beamten der Stadt Wien an das Reichsbesoldungsrecht vorgenommen. Der Wortlaut der Verordnung ist im Nachrichtenblatt der Stadt Wien, Nummer 15 vom 13.d.M., enthalten.