



RATHAUS- NACHRICHTEN

AUS DER VERWALTUNG DER STADT WIEN BEFELIGE DES NSDAP WIEN

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

VERANTWORTLICH FÜR DEN GESAMTINHALT:

GAUHAUPTAMTSLEITER HELMUTH PETERSEN (IM WEHRDIENST)

VERANTWORTLICHER BEZIRKSLIETTER: HANS MÜCKE, I. W. / WIEN, RATHHAUS / BÜF 428-500, KLAPPEN 008.203.000

Für den Inhalt verantwortlich: Adolf Reichert

Folge 178

Wien, 16. Oktober 1943

Jubiläum im Veterinäramt der Stadt Wien, 60 Jahre Zentralviehmarkt

St. Marx

Am 15. Oktober d.J. sind es 60 Jahre, daß der Wiener Zentralviehmarkt in seiner heutigen Gestalt besteht.

Die ersten Anfänge eines Viehmarktes in Wien, soweit sie sich noch nachweisen lassen, fallen in das 13. Jahrhundert. Im 14. Jahrhundert ist bereits ein an jedem Freitag stattfindender Viehmarkt nachzuweisen. Die sich stark ausbreitende Stadt konnte ihren Fleischbedarf nicht aus eigenem decken, sie mußte Vieh aus der Umgebung, vor allem aus Schwechat, Nußdorf, Stadlau und anderen Orten beziehen. Zahlreiche Verordnungen und Bestimmungen zur Regelung und Deckung des Fleischbedarfes wurden damals erlassen. Die Notwendigkeit einer behördlich geregelten Viehbeschau und Schlachtung wurde schon damals als notwendig erkannt. Durch die Beschau sollte vermieden werden, daß krankes Vieh dem Konsum zugeführt werde. Selbstverständlich gab es um diese Zeit bereits feste Marktordnungen und offizielle Preiskalkulationen, sogenannte Teichungen. Zu diesem Zwecke wurden Rinder gekauft, geschlachtet, das Schlachtgewicht festgestellt und nach Abzug des Abfalls der Nutzen beim Verkauf errechnet. Die erste Teichung, bei der 6 Ochsen geschlachtet wurden, fand im Jahre 1451 statt. Trotzdem in den Marktverordnungen wiederholt Verbote gegen die sogenannte Monopolmacherei und des Fürkaufes erlassen wurden, die ein Ankaufen und Zurückhalten von Tieren zur Erzielung von Preissteigerungen bezweckten, ließ sich ein stetes Steigen der Viehpreise nicht verhindern, wohl als einer Folge des Mißverhältnisses zwischen Angebot und Nachfrage.

Mit dem steten Anwachsen der Stadt wurde ihre Versorgung mit Fleisch zu einem schwierigen Problem. Um den Vieheinkauf zu er-

leichtern, wurde deshalb im Jahre 1550 den bürgerlichen Fleischhauern von der Gemeinde ein Darlehen gewährt und den Gäufleischhackern eine Prämie von 2 Schilling für jeden in die Stadt gebrachten Ochsen aus- gefolgt. Auch wurde den Bewohnern im Umkreise von 3 Meilen um Wien durch eine Verordnung Kaiser Ferdinands I. der Einkauf von Fleisch im Stadtgebiet verboten. Um 1600 entstand ein Kartell ungarischer Viehhändler und um dieselbe Zeit wurde auch die steirische Grenze für den Viehhandel geöffnet. Im Jahre 1604 erließ der Wiener Stadt- rat eine eigene Beschauordnung. Damit kein ungesundes Vieh auf den Markt gebracht werde, mußte ein Beschauer jeden Montag und Donners- tag am Wasser zur Erfassung der Zufuhren auf der Donau und ein Be- schauer am Hohen Markt in der Beschauhütte Dienst tun, wofür er für sich ursprünglich eine Beschauggebühr einheben konnte. Später er- hielt der Beschauer eine Besoldung von 3 Gulden.

Im 17. Jahrhundert finden wir die Vieh- und Fleischbeschauer auch schon als Organe der Ordnungspolizei auf dem Markt tätig. Zu Anfang des 18. Jahrhunderts wurde der Viehmarkt, der bis dahin am linken Wienufer in der Gegend des heutigen Beethovenplatzes jeden Freitag bis gegen 2 Uhr nachmittags abgehalten worden war und unter der Oberaufsicht des Hansgrafen stand, auf die rechte Seite des Wien- flusses verlegt, wo heute die Stadtbahnstation Hauptzollamt steht. Hier blieb er bis zur Erbauung des Wiener-Neustädterkanales im Jahre 1797 und übersiedelte im gleichen Jahre endgültig nach St. Marx, an die Stelle, an der er sich heute befindet.

Für diese Verlegung waren in erster Linie verkehrstechnische Gründe maßgebend, da der Auftrieb der ungarischen Rinder mit ihrem imposanten Gehörn durch die Stadt jede Woche zu einer Art Zirkusvor- stellung wurde. Gräffer, der bekannte Wiener Schriftsteller der da- maligen Zeit, schildert einen Viehauftrieb folgendermaßen: "Am frü- hen Morgen des Markttages wurden die Herden von berittenen Stadt- quardisten und Dragonern mit blanken Säbeln begleitet, durch die Vor- stadt Landstraße, in der alle Tore und Läden über behördliche Auf- forderung geschlossen waren, oft in vollem Laufe nach dem "Ochsen- griess" getrieben und hier in die Stände eingebracht. Nun begann das Handeln und Feilschen und nach dem Abschluß des Kaufes die Teil- lung der von mehreren Fleischern gemeinsam gekauften Rinder, wobei es oft zu Streitigkeiten, Raufhändeln und blutigen Exzessen kam. Häu- fig geschah es auch, daß scheu gewordene Ochsen die Schranken über- sprangen, durch die Zuschauermenge brachen und selbst in die Straßen der Stadt eindrangen, obwohl die Torwache den Befehl hatte, solche

Ausreißer mit dem Bajonett zu fällen und berittene Dragoner und Fleischerknechte mit Fanghunden sofort die Verfolgung aufnehmen."

Im Jahre 1879 erfolgte der Umbau des Viehmarktes, der vier Jahre in Anspruch nahm und am 15. Oktober 1883 wurde der Viehmarkt in seiner heutigen Form eröffnet.

Der Wiener Zentralviehmarkt ist eine kleine Stadt für sich. Auf seinem Territorium befinden sich ein Verwaltungsgebäude des Veterinär-amtes der Stadt Wien, drei Parteiengebäude, in denen die Viehagen-turen und die Marktgemeinschaft tätig sind, ein eigenes Bahnamt mit besonderer Gleiseanlage, ein Postamt, ein Zollamt, eine Polizeista-tion, ein Gefolgschaftshaus mit Badeanlagen, eine Werksküche, eine Wagendesinfektionsanlage und ein Sektionsgebäude für Tiere. Auf dem Markte befindet sich auch eine Zweigstelle der Ostmärkischen Zentral-bank, die den Verrechnungs- und Geldverkehr zwischen den in St. Marx tätigen Firmen und Geschäftsstellen durchführt. Ein eigener Futter-mitteldienst sorgt für die Herbeischaffung und Ausgabe der Futter- und Streumittel für alle Schlachttiere.

Zur Vermarktung der Tiere sind eine Rinderverkaufshalle, die größte Europas, und entsprechend große Schweineverkaufshallen, Käl-berhallen, Schafshallen sowie Rinderstallungen, Jungschweinestallun-gen und Fettschweinestallungen vorhanden.

Ein eigener Markthelferdienst besorgt die Ausladung, Wartung und den Abtrieb der Tiere.

Seit seiner Eröffnung ist der Zentralviehmarkt St. Marx seiner Bestimmung in erster Linie Wien mit Fleisch zu versorgen und den Viehproduzenten des In- und Auslandes Gelegenheit zu geben, ihre Wa-re bestmöglich der Verwertung zuzuführen, weitgehend gerecht geworden.

Seit der Errichtung der Kontumazanlage im Mai 1922 durfte auf den Wiener Zentralviehmarkt nur mehr seuchenunbedenkliches Vieh ge-bracht werden, während alles andere Vieh in der Kontumazanlage ver-marktet und geschlachtet wurde. Dadurch gelang es, die bis zu die-sem Zeitpunkt verhältnismäßig häufige Sperre des Zentralviehmarktes für die Abfuhr nach außen wesentlich zu verringern.

Nach dem Umbruch erfolgte die Umstellung auf die geänderten Ver-hältnisse ohne besondere Schwierigkeiten. Derzeit wird auf dem Zen-tralviehmarkt St. Marx nur mehr Inlandvieh vermarktet. Auch im Groß-deutschen Reich behauptet der Zentralviehmarkt seinen Platz als größ-ter und wichtigster Schlachtviehmarkt im Südosten des Reiches, wie es der Bedeutung Wiens als Einfallstor aus dem Osten entspricht.

Deutsch-Bulgarische Gesellschaft, Zweigstelle Wien
=====

Die Deutsch-Bulgarische Gesellschaft, Zweigstelle Wien, veranstaltet in den Räumen der Wiener Kunsthalle, 1., Zedlitzgasse 6, in der Zeit vom 18. bis 26. Oktober 1943 eine Kollektivausstellung des bulgarischen Malers Iwan Tabakov, Sofia, die am Montag, den 18. Oktober, um 11 Uhr 30, feierlich eröffnet wird.

Iwan Tabakov wurde am 18. September 1901 in Sofia geboren. Nachdem er die Malerakademie in Sofia absolviert hatte, spezialisierte er sich in Paris bei M. Baschet und Albert Begnar.

1930 und 1941 nahm er an der Ausstellung im Pariser Salon teil, 1941 waren seine Bilder im Rahmen der "Ausstellung bulgarischer Künstler" in Berlin zu sehen.

Zahlreiche internationale Ausstellungen seiner Werke wurden mit großem Erfolg durchgeführt.

1942 stellte der Künstler im "Biennale di Venezia" aus, wo seine Arbeiten zu den besten gezählt werden konnten.

Die Wiener Sängerknaben in Schweden
=====

Was in monatelanger, sorgfältiger Probenarbeit vorbereitet wurde, findet nun seine Erfüllung in der von den Wiener Sängerknaben lange ersehnten Reise nach Schweden und Finnland. Hatte schon die neue Landschaft mit ihren Seen und herrlichen Wäldern starken Eindruck auf sie gemacht, so erst die in unzähligen Lichtern erstrahlende, einzigartige Einfahrt in Stockholm. Die Wiener Sängerknaben, schon durch ihre früheren Besuche in Schweden wohlbekannt und beliebt, werden in allen Städten, in denen sie ihre hohe Kunst zeigen, mit Freude empfangen und von Pflegeeltern in liebevollster Weise in Empfang genommen und betreut. Wie froh und angeregt danken die Jungen für ihre Erlebnisse und für alles Gute durch besondere Hingabe an ihren Gesang.

In immer wieder überfüllten Sälen nimmt der Beifall kein Ende, wenn sie unter ihrem Leiter Professor Ferdinand Großmann ihre schönen, gepflegten Stimmen erheben. So schreibt unter anderen "Svenska Dagbladet": "Für schwedische Verhältnisse werden die Wiener Sängerknaben immer etwas wie ein Wunder sein. Hier gibt es eine Phrasierung, eine Präzision, eine Klangfülle und vor allem eine Kombination von Disziplin und Enthusiasmus, den man gar zu selten bei den schwedischen Chören und Orchestern findet. Und hier ist nur die Rede von Kindern!" Oder "Stockholmstidninge": "Die Wiener Sängerknaben haben sich richtig in das Herz und Gedächtnis der Stockholmer gesungen ... Der Konzert-

sahl war bis zum letzten Platz gefüllt ..." "Dagens Nyheter" sagt:
"Das Konzert wurde eine der besten, stilvollsten und musikalischesten
Stunden ..."

Umarbeitungskurse für Wäsche und Kleidungsstücke
=====

Die Wienerin liebt und versteht es, sich gut und geschmackvoll
zu kleiden. Um ihr dies trotz der kriegsbedingten Beschränkungen auch
in der gegenwärtigen Zeit zu ermöglichen, wurden an folgenden Berufs-
schulen der Gemeindeverwaltung des Reichsgaues Wien Abendkurse zur
Umarbeitung von Wäsche und Kleidungsstücken eingerichtet:

- 15., Hütteldorfer Straße 7-17, Beginn: 19. und 22. Oktober 1943,
- 5., Nikolsdorfer Gasse 18, Beginn: 20. Oktober 1943,
- 6., Sonnenuhrgasse 3, Beginn: 18. Oktober 1943,
- 6., Linke Wienzeile 180, Beginn: 19. und 22. Oktober 1943,
- 18., Schulgasse 19, Beginn: 20. Oktober 1943.

Die Einschreibungen finden jeweils am ersten Kurstag ab 18 Uhr
statt.

Diamantene und goldene Hochzeiten
=====

Das Fest der diamantenen Hochzeit feierten in der abgelaufenen
Woche Georg und Marie Steiner, 19., Barawitzkagasse 34. Das goldene
Ehejubiläum begingen im gleichen Zeitraum die Eheleute Josef und Jo-
sefa Weisgrab, 5., Diehlgasse 45, Thomas und Christine Bradac, 15.,
Märzstraße 109, Alois und Juliana Schiebinger, 3., Marxergasse 21,
Josef und Franziska Würzelberger, 21., Prager Straße 57, Emil und
Katharina Lorenz, 11., Kobelgasse 13a, August und Maria Schauer, 10.,
Senefeldergasse 9, Johann und Franziska Moravec, 15., Stättermayer-
gasse 18, sowie Gustav und Aloisia Tögel, 20., Brigittenauer Lände
40. Alle diese Jubelpaare wurden von der Stadtverwaltung beglück-
wünscht und durch Erinnerungsurkunden und Festgaben geehrt.

Neunzigjährige
=====

Das 90. Lebensjahr vollendeten in der abgelaufenen Woche Herr
Anton Kucera, 15., Hütteldorfer Straße 28, sowie die Frauen Josefine
Büttner, 4., Weyringergasse 28, und Therese Luner, 5., Margartenplatz
8. Alle diese Jubilare empfangen die Glückwünsche und Geburtstagsga-
ben der Stadt Wien.

Verbraucherhöchstpreise der wichtigsten Gemüsesorten

42. Amtliche Höchstpreislste

Karfiol O/I/II/III/IV Stk.	72/50/37/ 29/19	Mangold je kg	18
Buschbohnen, grün, fdl.,fd.	68/59	Kohlrabi OOA/OA/I/II Stk.	15/12/9/8
" Spargelb.,fdl., fd.	71/65	" je kg	18
Stangenbohnen, gr., fdl.,fd.	81/75	Karotten je kg	18
" Spargelb., fdl., fd.	84/78	Möhren, rot/gelb je kg	16/12
Gurken, Freilandw. A/B kg	28/23	Rote Rüben je kg	15
Paradeiser, ausger. A/B kg	40/33	Speisekohlrüben und Halm- rüben je kg	13
" grün, kg	21	Radieschen, Bschl.	12
Paprika und Pfefferoni, kg	62	Rettiche je kg	18
Speisekürbis je kg	14	Porree je kg	33
Kürbis je kg	11	Zwiebel AI/II/III kg	35/34/ 29
Wirsingkohl, grünbl.Sorten	19	Dillkraut je kg	40
" je kg	17	Petersilgrünes je kg	25
Platten Dänenkohl je kg	13	Petersilwurzeln m.fr.Gr. und ohne Gr.	33
Weißkraut je kg	14	Sellerieknollen m.Gr. I/II/III	24/20/14
Rot- und Blaukraut je kg	18	" o.Gr.	36
Häuptelsalat OA/IA/A/B Stk.	12/11/ 9/8	Suppensellerie	25
" je kg	23	Schnittlauch, Bschl.	2
Bummerl- und Endiviensalat Stk.	14	Weintrauben, Tafelware	126
Koch- und Bummerlsalat, kg	23	" Direktträger	66.
Blätterspinat je kg	40		
Stengelspinat A/B je kg	33/27		

Die Höchstpreise gelten ab 17. Oktober 1943, und zwar nur für Ware aus Wien und Niederdonau und nur für beste Qualität. Mindere Ware muß entsprechend billiger verkauft werden. Ware, die aus Gebieten außerhalb Wiens und Niederdonaus stammt, ist der Herkunft nach zu bezeichnen und nach den festgesetzten Bestimmungen zu kalkulieren. Die vollständigen Listen sind auf den Märkten angeschlagen und können bei den Marktamtsabteilungen bezogen werden (10 Rpf je Stück).