RATHAUS-NACHRICHTEN

AUS DER VERWALTUNG DER STADT WIEN / BEILAGE DES NSG. WIEN

HERAUSGEGEBEN VOM GAUPRESSEAMT IN VERBINDUNG MIT DEM BÜRGERMEISTERAMT-NACHRICHTENSTELLE D. STADT WIEN
VERANTWORTLICH FÜR DEN GESAMTINHALT: GAUAMTSLEITER HELMUTH PETERSEN.
VERANTWORTLICHER SCHRIFTLEITER: HANS MÜCKE, I. W. / WIEN, I. RATHAUS / RUF A 28-500, KLAPPEN 002, 263, 069.
Für den Inhalt verantwortlich: Adolf Reichert

Folge 19 Wien, 26. Jänner 1942

Erster SA-Wehrabzeichenlehrgang der städtischen Angestellten

In dem ersten SA-Wehrabzeichenlehrgang der Gemeindeangestellten während der Zeit vom 1. Dezember 1941 bis zum 4. Jänner 1942 haben 65 städtische Gefolgschaftsmitglieder das SA-Wehrabzeichen erworben. Dieser Lehrgang, der Angestellte aus den verschiedensten Dienstzweigen der Gemeindeverwaltung umfaßte und den auch städtische Angestellte als Lehrberechtigte und Prüfer führten, wurde am Samstag (24. Jänner 1942) im Sturmlokal des SA-Sturms 11/4 im Alten Rathaus durch eine kleine Feier abgeschlossen, bei der Obersturmbannführer Egerth die zuerkannten Abzeichen überreichte.

Daran anschließend fand in Anwesenheit des SA-Brigadeführers Schnaud ein Kameradschaftsabend in der Großmarkthalle statt, bei dem der Lehrgangsleiter, SA-Hauptsturmführer Terzer, mit herzlicher Befriedigung die vorbildliche Kameradschaft feststellen konnte, die sich bei allen Teilnehmern aus dem gemeinsamen Erleben der anstrengenden Lehrgangswochen ergeben hatte. Für den besonders guten Geist, der die Lehrgangskameradschaft beseelte, ist charakteristisch, daß Gefolgschaftsmitglieder aller möglichen Dienstgrade an dem Lehrgang teilnahmen, so daß neben Straßenbahnschaffnern und Fahrern, Arbeitern, Angestellten und Beamten auch Betriebsführern wichtiger Dienstzweige, wie zum Beispiel dem Direktor Ing. Gabler der Elektrizitätswerke, Veterinäramtsdirektor Dr. Peschke, Bezirkshauptmann Dr. PAUL und Oberbaurat Dipl. Ing. Piskac (Amt für Straßenreinigung) sowie dem Hauptbetriebsobmann Neumann der Straßenbahnen das Wehrabzeichen zuerkannt werden konnte.

Höhepunkte des Abends waren eine mit großem Beifall aufgenommene humoristische Darstellung des Lehrgangs mit allen seinen

Mühen und Freuden durch Veterinäramtsdirektor Dr. Peschke sowie die Musikvorträge des Schrammelquartetts der städtischen Straßenbahnen.

Erfahrungen mit Vollkornbrot

Die mitunter gehörte Ansicht, daß Vollkornbrot weniger gut sättige und "vorhalte" als das helle Grau- oder Weißbrot, muß auf Grund langjähriger eigener Erfahrungen als unzutreffend bezeichnet werden. Zunächst einmal fällt es einem stets auf, wie schnell man wieder Hunger hat, wenn man auf Reisen usw. einmal mit dem hellen Brot oder Brötchen vorlieb nehmen muß, während zu Hause Vollkornbrot das tägliche Brot der Familie ist. Man ißt sich hungrig an dem inhaltslosen Gebäck und enthält obendrein dem Körper alle die lebenswichtigen Stoffe vor, deren er zu seiner Gesunderhaltung bedarf.

Besonders deutlich tritt dieser Unterschied dann zutage, wenn man einmal wie auf Wanderungen, darauf angewiesen ist, sich vornehmlich von Brot zu nähren. Wie mundet da das derbe, kräftige Vollkornbrot und wie gut hält es vor. So ein Stück echten Vollkornbrotes, nicht zu frisch gegessen und mit Bedacht gekaut, kann einem auf diese Weise zum Hochgenuß werden, den allerdings der niemals kennen lernt, der nicht weiß, was echter Hunger ist.

Des weiteren lehrt die Erfahrung, daß Menschen, die sich von der üblichen Feinbrotkost auf vollwertige Brot- und sonstige Nahrung umstellen, auf einmal mit drei Mahlzeiten am Tage vollständig auskamen, während sie sonst stets vier- und fünfmal am Tage essen mußten. Diese Menschen wunderten sich selbst über die unerwartete Wirkung und verstanden schließlich, daß sparsam und gesund leben ein und dasselbe ist.

Wir sollten aus diesen Beobachtungen eine Lehre ziehen und uns vor der Überschätzung des Weißmehlgebäckes hüten. Betrachten wir die Sachlage richtig, so müssen wir der Reichsgesundheitsführung dankbar sein, daß sie uns dem Gesunden und Natürlichen, besonders auf dem Gebiete der Brotfrage, wieder näherbringt. Wir benutzen dann als tägliches Brot soweit wie möglich Vollkornbrot mit der Gütemarke, das wir freilich stets erst im abgelagerten Zustand essen; denn nur wenn es richtig gekaut werden kann, ist das Vollkornbrot bekömmlich und nur dann entwickelt es auch seinen vollen Wohlgeschmack.

oooOooo