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 162 Wien, 5. September 1942.

Hausfrauen, Vorsicht beim Verbrauch selbst hergestellter Konserven!

Eine Mahnung des Hauptgesundheitsamtes der Wiener Gemeindeverwaltung.

Auch heuer werden von vorsorglichen Hausfrauen Gemüse und Obst, wenn möglich sogar Fleisch und Wurst in Gläsern oder Blechdosen eingeweckt. Nicht immer werden dabei die Apparate und die Vorschriften angewendet, die ein ausreichendes Erhitzen der haltbar zu machenden Lebensmittel gewährleisten. Außerdem werden häufig Lebensmittel eingeweckt, die ihrer geringen Güte wegen für diesen Zweck ungeeignet sind. Aus allen diesen Gründen kommt es vor, daß diese Konserven nicht die erforderliche Haltbarkeit besitzen. Man erkennt dies daran, daß die auf den Gläsern zunächst fest und luftdicht aufsitzenden Deckel sich nach einiger Zeit 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 nach einer Mitteilung des Hauptgesundheitsamtes Wien zu beachten:

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

2.) Gemüsekonserven aus aufgegangenen Gläsern oder leicht aufgetriebenen Dosen können, wenn Geruch und Geschmack es zulassen, noch, und zwar sofort verwendet werden, doch muß das Gemüse vor dem Gebrauch gründlich gekocht werden. Keinesfalls dürfen säuerlich gewordene Gemüsekonserven ohne nochmaliges Kochen etwa in der Form von Gemüsesalat genossen werden.

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

---oOo---

Elektrisch beleuchtete Hausnummerntafeln.

Die mit Verfügung des Polizeipräsidenten S.Lu/b 1 - 5533 am 17.August 1942 angeordnete Kennzeichnung der Gebäude während der Verdunkelung hebt die seinerzeit ergangenen Verfügungen bezüglich der elektrisch beleuchteten Hausnummerntafeln n i c h t auf! Die elektrischen Hausnummerntafeln können daher nach wie vor unter Benützung einer vorschriftsmäßigen blauen Luftschutzlampe in Betrieb gehalten werden.

---oOo---

Verbraucherhöchstpreise der wichtigsten Gemüsesorten.

37.Amtliche Verlautbarung.

Karfiol I/II/III/IV je Stk.	40/34/26/16	Blätterspinat je kg	45
Suppenkarfiol je kg	24	Stengelspinat A/B je kg	38/32
Erbsen A/B je kg	62/51	Mangold je kg(u.Sauerampfer)	17
Fisolen,grün,fadenlos,je kg	45	Kohlrabi je kg	19
" fädig "	41	Karotten A/B je kg	18/15
Spargelbohnen je kg	52	Möhren rot und gelb	16/14
Schlangengurken je kg	48	Radieschen je Bschl(10)	9
Gurken A/B je kg	28/22	Eiszapfen 10 Stk.	9
Grossgew.Einleger je kg	14	Rettich br.,schw.,je Bschl.	16
Speisemais je Stk.	7	" je Stk.	9.5/7
Paradeiser A/B/C je kg	33/29/18	" je kg	32
Paprika je kg	58	Rote Rüben je kg	15
Speisekürbis je kg	16	Halmrüben je kg	12
Kürbis je kg	12	Porree je kg	33
Kohl je kg	18	Zwiebel A/B je kg	24/17
Weisskraut je kg	13	Petersilwurzel u.-grünes	48
Rotkraut je kg	19	Selleriegrünes je kg	40
Häuptelsalat A I/II/III Stk.	9/8/6	Dillkraut je kg	48
" je kg	20	Schnittlauch je Bschl.	2.5
Sommerl-u.Endiviensalat Stk.	12	Eierschwämme je kg	90
Sommerl-u.Kochsalat je kg	18	Herrenpilze je kg I/II/B	180/150/120

Die Höchstpreise gelten ab 6.September 1942, 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 (Rpf 10 je Stk).

---oOo---