

Pressestelle der Stadt Wien

Wien, 1., Neues Rathaus, 1. Stock. Fernruf: H 23-500, H 28-500, Klappen 069, 548 und 002

Nachrichtenausgabe vom 27. Dezember 1938.

Verantwortlich: Schriftleiter Kurt Sommer, Referent der Pressestelle der Stadt Wien

Wien im Kampf gegen den Schnee

Die Massnahmen der Stadt an den Feiertagen-Heute Höchsteinsatz an Schneearbeitern

Es ist selbstverständlich, dass die Sicherung des Verkehrs in einer **Grosstadt** auch an den Tagen nicht ausser acht gelassen werden darf, andenen sonst die Arbeit ruht. So stellte denn die Stadt Wien am 24. Dezember 3300 Schneearbeiter ein, und am ersten Weihnachtsfeiertag 2700, wobei das ständige Personal ebenso wie die Strassenbahn mit ihren zusätzlichen 1100 Arbeitern nicht mitgerechnet sind. Ausser diesem Einsatz wurden an diesem Tag ferner sämtliche Schneepflüge, pferdebespannt und motorisiert, verwendet.

Am 26. Dezember wurde, um den seit Tagen überlasteten städtischen Arbeitern etwas Ruhe zu gönnen, ein Rasttag eingeschaltet, den das strahlend schöne Wetter gestattete. Nur in den neu eingemeindeten Gebieten mussten Grossschneepflüge eingesetzt werden, um Schneeverwehungen zu beseitigen, die den Verkehr lahmlegten oder doch stark behinderten.

Nun, da die Feiertage vorüber sind, geht man daran, die riesigen Schneemengen abzuführen. Nicht weniger als 5080 Schneearbeiter wurden am heutigen Tage aufgenommen, womit für den bisherigen Winter 1938/39 die Höchstzahl an Kämpfern gegen den Schnee in Verwendung steht. Ferner werden heute sämtliche städtischen und 220 Unternehmungsfuhrwerke die Schneeabfuhr besorgen.

O

Wie den Wienern der Weihnachtskarpfen gerettet wurde

Unter Bezugnahme auf das in den Wiener Tagesblättern bereits veröffentlichte Bild von der Rettung der Weihnachtskarpfen durch die Wiener städtische Feuerwehr, gibt die Pressestelle der Stadt Wien heute nähere Einzelheiten bekannt.

Die in den Fischkaltern am Donaukanal für die Festtage vorbereiteten Fische waren dadurch, dass die in den Kältern vorgesehenen Oeffnungen für den Wasserzulauf vereist waren und daher kein frisches Wasser in die Kalter zufließen konnte, in höchste Erstickungsgefahr geraten, wodurch die Wiener beinahe auf ihre Weihnachtskarpfen hätten verzichten müssen.

Die städtische Feuerwehr aber bewährte sich auch in diesem Fall als richtiges "Mädchen für Alles", als Retter aus aller Not. Sie löscht ja nicht nur Feuer und hilft bei allen möglichen Unfällen, stellt umgestürzte Wagen wieder auf, und holt einen entflohenen und in Not geratenen Kanarienvogel vom Dach. Seit dem heurigen Julfest wissen die Wiener auch, dass die städtische Feuerwehr ihre Weihnachtskarpfen betreut.

Das geschah nun folgendermassen:

Mit zwei Kraftspritzen wurden zunächst die Kalter mit frischem Wasser versorgt, dann wurde eine Reihe von Unterflurhydranten in Betrieb gesetzt und das Wasser mittels gegabelter Schlauchleitungen den Kältern zugeführt. Nachdem, nach etwa einstündiger Arbeit, die schon recht stark

Pressestelle der Stadt Wien

Nachrichtenausgabe vom 27. Dezember 1938. Seite 2

nach Luft ringenden Karpfen nunmehr wieder ihr lufthältiges Wasser besaßen plätscherten sie munter in ihren Behältern und nach sieben Stunden konnte die ganze Aktion mit vollem Erfolg beendet werden. 300.000 kg Weihnachtskarpfen waren gerettet!

0

Neuerliches Eingreifen des Wiener städtischen Marktamtes

=====

Vor wenigen Tagen wurde in einem neu eingemeindeten Bezirke Wiens ein Fleischhauergrossbetrieb durch das Marktamt der Stadt Wien einer schlagartigen und planmässigen Revision unterzogen. Obwohl die beiden Betriebsinhaber bei früheren Besichtigungen auf sanitäre Uebelstände aufmerksam gemacht wurden, glaubten sie sich über alles hinwegsetzen zu können und führten ihren Betrieb in einer Weise weiter, die alle Gesetze der Hygiene ausser acht liess.

Der Betrieb, der in einem einstöckigen Gebäude untergebracht ist, bot ein Bild grösster Unreinlichkeit und Unordnung. Die Betriebsräume waren mit grauen schmierigen Fettmassen über und über verdreckt und wurden erst beim Erscheinen der Kommission flüchtig gereinigt. Die Fleischladen starrten von Schmutz und Fett, die Wände des Raumes für die Wursterzeugung klebten voll Darmresten. In der Schmalzerei entstieg dem ungenügend ausgebauten Kanal einwiderlich-fauliger Geruch. Die Fussböden waren in völlig verwahrlostem und sehr mangelhaftem Zustand. Im Hof stand ganz frei ein Gestell mit Wurstwaren, das neu eingelangte Fleisch war im Freien, bloss durch ein Glasdach geschützt, aufgehängt, unmittelbar daneben befand sich die Dunggrube. In der Einfahrt lagerten ungereinigte Schweineborsten.

Abgesehen von diesen sanitären Uebelständen wurde von den Marktkommissären festgestellt, dass ein grösserer Teil des Fleisches ohne tierärztliche Untersuchung in den Verkehr gebracht wurde. Auch minderwertiges Fleisch kam zur Verarbeitung. 350 kg Fleisch musste der bakteriologischen Untersuchung zugeführt werden. Proben, die im Betriebe abgenommen wurden, zeigten, dass das Fleisch oft minderer Qualität und verdorben war. Aus den Aussagen der Belegschaft ging hervor, dass dem Schweineschmalz Knochenfett beigemischt wurde. Da Knochenfett zum menschlichen Genuss ungeeignet ist, musste die gesamte gelagerte Ware beschlagnahmt werden.

Zunächst wurde der Betrieb geschlossen, um die Misstände endgültig zu beseitigen und eine gründliche Reinigung sämtlicher Betriebsräume und Betriebsanlagen durchzuführen.

Die ganze Belegschaft musste 2 volle Tage arbeiten, um den Betrieb in einen ordentlichen Zustand zu bringen. Es wurde ganze Arbeit geleistet, sodass das Unternehmen bei einer neuerlichen Besichtigung durch die Marktkommissäre nicht mehr zu erkennen war.

In engster Zusammenarbeit mit den Parteistellen legte hier das Marktamt energisch eingreifend, argen Schädlingen an der Volksgesundheit das Handwerk und schuf Ordnung. Um eine klaglose Weiterführung des Betriebes sicherzustellen, wurde vom Gauwirtschaftsamt für den Betrieb, der eine Belegschaft von 70 Arbeitern hat, ein kommissarischer Leiter bestellt.

0

Die Stadt Wien baut ein neues Kühlagerhaus

Fast 4 Millionen Baukosten-Fertigstellung bereits 1939

Zielsicher und beharrlich sind alle Kräfte in unserer Stadt am Werk, um die Versäumnisse der Systemzeit aufzuheben und jene Stellung auszubauen, die der Donaustadt Wien im Dritten Reiche zukommt, und für die neuen Aufgaben gewappnet zu sein, die ihr im Dienst an unserer grossen Volksgemeinschaft erwachsen. Wien, des Reiches Tor nach dem Südosten, die Hafenstadt der Donau, braucht weit über den eigenen Bedarf hinaus neuen Lagerraum und Stapelplatz für Konsumgüter, die von hier aus ihrer weiteren Verarbeitung und Verteilung zugeführt werden sollen.

Das neueste Bauwerk Wiens für diesen Zweck ist ein Kühlagerhaus von gewaltigen Dimensionen, für das Bürgermeister Neubacher auf Grund der sorgfältig vorbereiteten Pläne und Kostenvoranschläge dieser Tage die Arbeitsaufträge erteilen liess. Dieses Kühlhaus wird ein Baublock von 54m Länge und 41 m Breite mit sechs Geschossen und einer Gesamthöhe von 28m sein und soll im 3. Bezirk auf einem der Stadt gehörigen Grundstück zwischen der Kontumazschlachthanlage und dem Schlachthof St. Marx errichtet werden.

Das Bauwerk wird aus einem modernen Eisenbetongerippe bestehen, dessen Wandflächen mit Ziegeln ausgemauert und sorgfältig gegen Kälteverluste isoliert sein werden. Mit Rücksicht auf die ungeheueren Lasten und die Besonderheiten des Baugrundes in dieser Gegend wird eine sehr sorgfältige Ausbildung der Fundamente erforderlich sein. Selbstverständlich umfasst das Bauvorhaben neben den eigentlichen Lagerräumen auch die notwendigen Kanzleien und Betriebsanlagen, entsprechende Räume und Vorsorgen für die Gefolgschaft und, nicht zu vergessen, auch tadellose Luftschutzvorkehrungen. Die gesamte nutzbare Belagfläche beträgt rund 11.000 m².

Beiläufig ebenso gross ist die nutzbare Kühlagerfläche, die von einer eigenen grossen Kühlanlage mit kilometerlangen Leitungen auf der notwendigen tiefen Temperatur erhalten wird. Die Seele des ganzen Betriebes ist naturgemäss die maschinelle Einrichtung; ihr Umfang wird vielleicht am besten durch die Kostenziffer gekennzeichnet. Von den rund 3.9 Millionen Reichsmark, die für das gesamte Bauvorhaben erforderlich sind, entfallen fast 44 v.H., nämlich 1.7 Millionen Reichsmark auf die Maschinen. Diese sind schon alle bestellt und ebenso sind auch die Baumeister- und Eisenbetonarbeiten schon vergeben worden, die ihrerseits auch wieder fast 1.5 Millionen Reichsmark kosten werden.

So sind alle Voraussetzungen gegeben, dass das neue Kühlagerhaus der Stadt Wien schon im nächsten Jahre in Betrieb genommen werden wird.

O