

Wiener Rathaus-Korrespondenz.

Berausgeber und verantw. Redakteur **Johann Michler**,
Wien, I., Neues Rathaus.

1. Ausgabe.

21. Jahrgang. Wien, Montag, 29. Juli 1918. Nr. 228.

Abgabe von rumänischem Schafkäse. Laut Mitteilung der Oesterreichischen Zentral-Einkaufsstelle wird in der nächsten Zeit rumänischer Schafkäse dem Konsume übergeben und stellen sich die Preise wie folgt: Verkaufspreis an Wiederverkäufer K 15.80 pro kg und an Verbraucher K 17.40 pro kg. Die Händler wurden beauftragt, Provenienz und Preis im Geschäfte deutlich ersichtlich zu machen.

Petroleumbezugskarten für Hausbeleuchtung. Am Sonntag, 4. August tritt die neue Petroleumbezugskarte für Hausbeleuchtung, das ist für die Beleuchtung der Höfe, Stiegen und Gänge, mit der Gültigkeit bis 12. April 1919 in Kraft. Behufs Behebung dieser Karte haben sich die anspruchsberechtigten Hausbesitzer oder deren Beauftragte vom Donnerstag, 1. k.M. angefangen an einem beliebigen Wochentage während der gewöhnlichen Arbeitsstunden bei der zuständigen Brot- und Mehlkommission mit dem zu ihrer Ausweisleistung erforderlichen polizeilichen Meldesettel und dem Stamme der abgelaufenen Petroleumbezugskarte für Hausbeleuchtung einzufinden.

Wutkrankheit an einem herrenlosen Hunde. Am 14. d.M. wurde ein im Resselpark umherirrender Hund, Foxterrierbastard, Rüde, weise mit langen Ohren und langer Rute, von einem Sicherheitswachmann erschossen. An dem Kadaver wurde nachträglich die Wutkrankheit festgestellt.

Da der Hund möglicherweise andere Hunde gebissen hat, werden die in der Umgebung des Resselparkes wohnhaften Hundebesitzer aufgefordert, ihren Hunden eine erhöhte Aufmerksamkeit zuzuwenden und über jede wutverdächtige Erscheinung an denselben dem magistratischen Bezirksamte für den 4. Bezirk oder dem Polizeikommissariate Wieden die Mitteilung zukommen zu lassen.

2. Ausgabe.

21. Jahrgang. Wien, Montag, 29. Juli 1918. Nr. 228.

Antrag auf Erlassung eines Pächterschutzgesetzes. Bürgermeister Dr. Weiskirchner hat an das k.k. Ackerbauministerium folgendes Schreiben gerichtet: Mit den Verordnungen vom 20. Jänner 1917, bzw. 20. Jänner 1918 wurden sehr wirksame Bestimmungen zum Schutze der Mieter von Wohnungen, Wohnungsbestandteilen und Geschäftsräumen gegen Zinserhöhungen und Kündigungen erlassen und in ähnlicher Weise sind auch die Pächter von Schrebergärten mit der Verordnung vom 26. März 1917 gegen Zinserhöhungen und Kündigungen sichergestellt.

Ein gleiches Schutzbedürfnis herrscht auch bei den Gemüsegärtnern, welche ihr Gewerbe auf Pachtgründen betreiben. Auch bei ihnen sind in letzter Zeit Pachtzinssteigerungen im Ausmasse von 100 bis 120 % vorgekommen, welche in diesen schweren Zeitaltern als Übertrieben und in dieser Höhe als vollständig ungerechtfertigt erscheinen. Die Lage ist für den betroffenen Gärtner um so schwieriger, da er auf dem Pachtgrund nicht nur sein Gewerbe betreibt, sondern auch seine Behausung, sowie Stallung, Glashäuser errichtet hat, so dass ein Ausziehen für ihn ein wahres Unglück bedeutet.

Dazu kommt, dass anderweitige neue Pachtgründe sehr schwer zu beschaffen sind und dann erst einer langjährigen Herrichtung bedürfen. Unter solchen Umständen ist der Gärtner dem Grundbesitzer auf Gnade und Ungnade ausgeliefert. In Würdigung dieses Sachverhaltes und weil die Gemeinde Wien, der in Kriegszeit in erster Linie der Schutz der Verbraucher obliegt, darauf bedacht sein muss, weitere Pachtzinssteigerungen, welche die Verbraucher zu tragen hätten, nach Möglichkeit zu verhüten, hat der Wiener Stadtrat in seiner Sitzung vom 18. d.M. den Beschluss gefasst, an das k.k. Ackerbauministerium das Ersuchen zu richten, zum Schutze der Gemüsegärtner, welche ihr Gewerbe auf Pachtgründen betreiben, eine Pächterschutzverordnung nach dem Muster der Verordnung vom 16. März 1917 betreffend Pachtzinse für Schrebergärten zu erlassen.

Ich beehre mich, diesen Entschluss dem k.k. Ackerbauministerium mit der Bitte zur Kenntnis zu bringen, diese Anregung in geneigte Erwägung zu ziehen und mit der gebotenen Beschleunigung die zweckentsprechenden Bestimmungen zu erlassen.

Der Dank der Technikerschaft. An Bürgermeister Dr. Weiskirchner ist folgende Zuschrift eingelangt: Die ständige Delegation des Oesterr. Ingenieur- und Architekten-Tages, die berufene Vertreterin der Standesinteressen der gesamten akademisch gebildeten Technikerschaft Oesterreichs, hat mit hoher Freude den Berichten der Tagesblätter entnommen, dass Eure Exzellenz in weiterer Verfolgung eines von Ihnen schon im Vorjahre unternommenen Schrittes nunmehr die Ausscheidung der Behandlung der technischen Amtsgeschäfte aus dem Geschäftsbereiche des Magistrates angeordnet und damit den Ingenieuren des Stadtbauamtes jene selbstständige Stellung eingeräumt haben, welche ihnen allein die initiative und voll verantwortliche Amtsführung ermöglicht. Die ständige Delegation erlaubt sich, hiemit Eurer Exzellenz

den ergebensten Dank der gesamten Oesterreichischen Technikerschaft für diesen Vertrauensbeweis auszusprechen und der Ueberzeugung Ausdruck zu geben, dass der zweifellos eintretende Erfolg Ihrer weitblickenden Massnahme in Bezug auf Raschheit der Erledigung und Wirtschaftlichkeit der neuen technischen Amtsführung die Gemeinde Wien befriedigen und als Vorbild auch die staatliche Verwaltung zu einer ebensolchen Einrichtung ihres technischen Dienstes veranlassen wird.

Weiters ist an den Bürgermeister folgendes Schreiben gelangt: Der gefertigte Verwaltungsausschuss der Zentralvereinigung der Architekten Oesterreichs hat mit grösster Befriedigung erfahren, dass über Anregung Eurer Exzellenz in Würdigung der Bedeutung der Baukunst und ihrer Vertreter geplant ist, das städtische Archiv durch Aufnahme bedeutungsvoller Handschriften und Zeichnungen aus dem Nachlass hervorragender Architekten Wiens zu erweitern.

Wir benützen diese Gelegenheit, um Euer Exzellenz für den neuerlichen Beweis der Anerkennung und Wertschätzung, welcher dadurch der Architektenschaft gezollt wird, unseren wärmsten Dank auszusprechen.

Löbliche Redaktion! Die Direktion des städtischen Marktamtes ersucht um Veröffentlichung nachstehender Notiz: Kürbisrezepte. Die äussert günstige Kürbisernte in Ungarn hat die Wiener Märkte mit dieser Ware förmlich überschwemmt, was bei der derzeitigen schwierigen Lebensmittelversorgung nicht zuletzt eine Erleichterung bedeutet. Nichtsdestoweniger hat der Kürbis noch lange nicht die Anzahl der Freunde, die ihm gebühren. Er ist wohlfeil, nahrhaft und leicht verdaulich, sollte mithin in keiner Küche fehlen. Wohl fehlt es jetzt an den nötigen Zutaten, um besonders schmackhafte Kürbisspeisen bereiten zu können, aber auch mit den noch zur Verfügung stehenden Küchenbehelfen kann die Hausfrau gute und billige Speisen schaffen.

Nachstehend einige bewährte Kochrezepte:

Kürbissuppe.

Kürbis wird ohne Schale und Kern in kleine Stücke geschnitten, zu Brei gekocht, durch einen Durchschlag gerührt und mit Wasser, dem man Salz, etwas Kümmel und ein Stückchen Fett beifügt, verdünnt.

Kürbiskraut.

Nudlig geschnittener schalen- und kernfreier Kürbis wird mit Dillkraut und etwas Zwiebel gedünstet. Hierauf wird eine leichte, lichte Einbrenn bereitet, mit Wasser abgerührt und diese Flüssigkeit in die Kürbismasse eingerührt. Nach Bedarf wird Salz zugesetzt. Oder:

Kürbisse werden geschält, entkernt, eingesalzen und so $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen. Von wenig Fett und Mehl wird eine lichte Einbrenn bereitet, dann etwas feingehackte Zwiebel, grüne Petersilie und Dillkraut anrösten gelassen; die gut ausgedrückten Kürbisse werden nun in die Einbrenn hineingegeben, etwas Paprika beigemischt und die Masse noch dünsten gelassen.

Kürbisschnitten in Paradeistunke.

Speisekürbisse werden geschält, zu fingerdicken und doppelt so langen Stückchen geschnitten, in eine Kasserole

gelegt, mit Salz, etwas Pfeffer, Petersilie und etwas Fett ungedeckt solange im Rohre stehen gelassen, bis sie weich sind. Die so fertigen Schnitten werden in Paradeistunke aufgetragen.

Kürbis-Gulasch.
Geschälter, würfelig geschnittener Kürbis wird halbreich gekocht, Zwiebel wird mit etwas Fett angeröstet, papriziert und eventuell mit etwas Mehl gestaubt, Kürbiswasser nachgerossen und kochen gelassen. In dieser Tunke werden nun die halbreich gekochten Kürbisse gedünstet.