

Wiener Rathaus-Korrespondenz.

Herausgeber und verantw. Redakteur Franz Michew,
Wien, I., Neues Rathaus.

27. Jahrg. Wien, Dienstag, 14. August 1917. Nr. 290.

Das Regierungsjubiläum des Königs von Bulgarien. Bürgermeister Dr.

Weiskirchner hat aus Anlaß des Regierungsjubiläums des Königs von Bulgarien an den Gesandten Toscheff nachstehendes Schreiben gerichtet:

„ Am 14. August d.J. jährt sich zum 30. Male der Antritt der glorreichen Regierung Seiner Majestät des Königs Ferdinand von Bulgarien. Dankbaren Herzens gedenkt an diesem Tage die Stadt Wien des erhabenen Herrschers unserer treuen Bundesgenossen und entbietet Sr. Majestät die ehrfurchtsvollsten Glück- und Segenswünsche. Ich erlaube mir an Euer Exzellenz das ergebene Ersuchen zu richten, diese Wünsche meiner Vaterstadt an die Stufen des Thrones Sr. Majestät gütigst gelangen lassen zu wollen.“

Kunstaussstellung in Stockholm. Der Stadtrat beschloß nach einem Antrage des Stadtrates Schwer, die Entlehnung zweier Bilder Amerlings aus dem Besitze des städtischen Museums für die Oesterreichische Kunstaussstellung in Stockholm zu genehmigen.

Ehrengabe. Der Stadtrat hat nach einem Antrage des Stadtrates Schwer dem Exerziermeister der städtischen Feuerwehr Johann Dengler anläßlich der Vollstreckung seines 25. Dienstjahres eine Ehrengabe bewilligt.

Konservierung der Beerenfrüchte; ohne Zucker. Die n.-ö. Statthalterei hat betreffs Konservierung von Beerenfrüchten ohne Zucker nachstehende Mitteilung an das Bezirkswirtschaftsamt Wien gerichtet: Nach fachmännischem Gutachten lassen sich Beerenfrüchte, wie Schwarz-, Preisel-, Hollunder- und Johannisbeeren in nachstehender Weise ohne Zucker gut erhalten: Die Beerenfrüchte werden geputzt und gewaschen und hierauf in kleinere Mineralwasser- oder Weinflaschen ($\frac{3}{4}$ Liter), die vorher gut gereinigt worden sind, gefüllt. Sodann werden die Flaschen mit vorher gut ausgekochten Korken verschlossen, $\frac{1}{4}$ Stunde in Dunst gekocht (sterilisiert) und nach Herausnahme aus dem erkalteten Wasser noch mit Siegelack oder Pech verschmiert. Die Flaschen sind liegend aufzubewahren. Anstatt der Korke kann auch ein Wattepfropf, der außen noch mit Pergamentpapier zu überbinden ist, verwendet werden. Bei diesem Watteverschluß dürfen aber die Flaschen nicht sehr voll gefüllt werden, damit beim Kochen der Inhalt die Watte nicht benetzt. Auch sind die Flaschen mit Watteverschluß stehend aufzubewahren. Auf diese Art halten sich die Beerenfrüchte vorzüglich. Beim Gebrauch gibt man etwas Zucker hinzu und man hat ein äußerst erfrischendes, gekochtes Obst, das zu verschiedenen Zwecken, auch zerdrückt zum Brotaufstrich, verwendet werden kann.
