

RATHAUSKORRESPONDENZ

Herausgeber u. verantw. Redakteur:
Karl H o n a y

Wien, am Mittwoch, den 31. Dezember 1924

Die Festbeleuchtung des Rathauses. Anlässlich der Vollendung des Opponitzer Wasserkraftwerkes hat die Gemeinde am Silvesterabend in 53 Strassenzügen, in denen die Installationsarbeiten bereits beendet waren, ungefähr 1700 neue elektrische Lampen in Betrieb gesetzt. Am Neujahrstag wird aus dem gleichen Anlass das Rathaus von fünf bis sechs und von acht bis neuh Uhr abends mit rund viertausend Ferrowatt-Halbwattlampen und drei Scheinwerfern elektrisch beleuchtet werden.

Festtage im Lainzer Versorgungshaus. Die Weihnachtsfeiertage wurden im Lainzer Versorgungsheim gleichfalls festlich begangen. Auf Verfügung des Bürgermeisters Seitz erhielten die 5400 alten Leute eine Jause, bestehend aus Milchsokolade und Guglhupf und ein Packet mit Aepfel, Feigen, Keks und Konfekt. Die weiblichen Pfléglinge bekamen noch dazu drei Stück Schockeladegolatschen und die männlichen dreissig Stück Zigaretten oder fünf Stück Zigarren. Die Jause wurde in der Anstaltsküche hergestellt. Es waren hiezu 1800 Liter Milchsokolade, 463 Stück ganze Guglhupfs und 38.000 Stück Keks erforderlich. Zur Bereitung der 5400 Portionen Guglhupf wurden 450 Kilógramm Mehl, 1080 Stück Eier, 225 Liter Milch, 67 Kilógramm Zucker, 30 Kilógramm Rosinen, 70 Kilógramm Fett, 9 Kilógramm Hefe, 9 Kilógramm Salz und 3.5 Kilógramm Mandeln verwendet. Die Milchsokolade wurde aus 110 Kilógramm Kufferle-Trinksokolade, 870 Liter Milch und 12 Kilógramm Zucker hergestellt. Auch die 38.000 Stück Keks wurden in der Küche der Anstalt zubereitet. Nicht weniger als 188 Kilógramm Mehl, 119 Kilógramm Margarine, 132 Kilógramm Zucker, 28 Liter Milch, 8 Kilógramm Zimmt und 6 Kilógramm Trockenei waren dazu erforderlich. Die ungeheuren Mengen konnten natürlich nur unter Anspannung aller Küchenkräfte verarbeitet werden. Es wurde in der Küche von 3 Uhr früh bis 9 Uhr abends gearbeitet. Die unmittelbare Aufsicht führte Küchenchef Fiby und Koch Schorschinsky, für die Küchenregie verantwortlich war Rechnungsrat Stark. Besonders die Mehlspeisköchin Minna Sturm und ihre elf Küchengilffinnen haben eine anerkennenswerte Leistung vollbracht zum den Pfléglingen den Weihnachtsabend verschönern zu helfen. Die Arbeit ist umso mehr hervorzuheben, weil sie durch gegenwärtig in Durchführung begriffenen Umbau der Küche noch erschwert worden ist.
