

Die neue Kriegswurst.

Erzeugung in zwei Sorten.

Wie wir erfahren, wird mit der Erzeugung der als neues Volksnahrungsmittel gedachten billigen Kriegswurst bereits in der nächsten Zeit in Wien begonnen werden. Zu diesem Behufe wurden drei Wiener Großbetriebe, und zwar die Selchereien Karlik, Ziegler und Franke, gemietet. Die Erzeugung der Kriegswurst ist in zwei Sorten in Aussicht genommen. Zunächst soll eine billige, durch entsprechenden Nährstoffzusatz (Gerste, Hirse usw.) erzeugte Blutwurst zum ungefähren Preise von K. 1.80 bis K. 2.— in den Verkehr gebracht werden. Der Höchstpreis für die jetzt erzeugten Blutwürste beläuft sich bekanntlich auf K. 3.80 bis K. 4.—. In zweiter Linie ist die Herstellung einer Dauertwurst nach der Art der Braunschweiger in Aussicht genommen, bezüglich deren ein Preis bisher noch nicht festgesetzt ist. Man dürfte aber zu einem solchen von K. 6.— bis K. 7.50 pro Kilogramm gelangen. Braunschweiger Würste stellen sich gegenwärtig auf K. 10.— bis K. 12.— pro Kilogramm. Die neue Kriegswurst wird daher ebenfalls billig sein. Die hohen Vieh- und auch die Darmpreise sowie die Preise für die zur Wurfbereitung notwendigen Ingredienzien (Gewürze usw.) werden schwerlich einen billigeren Preis als den erstangeführten rechtfertigen lassen.

Außer auswärtigem und aus den okkupierten Gebieten einzuführendem Weinvieh wird zur Herstellung dieser neuen Kriegswurst auch solches Vieh verwendet, das in der letzten Zeit in diverse Flüchtlingslager zusammengetrieben wurde und für welches die Lösung der Futterfrage immerhin eine Schwierigkeit bedeutet.

Wie wir hören, dürfte mit dem Absatz der neuen billigen Volkswurst bereits nach dem 1. März in Wien begonnen werden.