

[Die Jagd nach der Wurst.] In dem fast nur mehr auf „Beziehungen“ fußenden Approvvisionierungstreiben der Stadt erklingt jetzt eine neue schrille Note: Wo und wie bekomme ich Wurst, namentlich eine Siedewurst als Fleischersatz für die warme Hauptmahlzeit? Selbst die unausschöpflich scheinenden Vorräte an Blockwurst, deren starker Salzgehalt dem Wiener Gaumen nicht behagt, sind bedenklich gelichtet. Extrawurst und Wiener Wurst, wie jetzt die „Pariser“ genannt wird, gelten als seltene Leckerbissen und wer gar ein Paar Frankfurter ergattert hat oder eine Knackwurst gilt als Meisterschütze bei der täglichen Jagd nach Lebensmitteln. Die Fleischhauersläden waren dieser Tage entweder überhaupt gesperrt oder bei Eröffnung ausverkauft wie die Theaterkassen und noch so hohe Agiotagegebühren, welche die Hausfrau oder die gleichzeitig an einer anderen Stelle tätige Köchin zu zahlen bereit waren, änderten nichts an der Situation. Trotz des frühlingshast warmen Wetters sind Fettgänse und Geflügel noch im Preise gestiegen. Und da bildet die Wurst für die Fleischesser den einzigen Rettungsanker. Sie hat vom Fleisch allzu oft jetzt nur die Farbe, aber der durch Sauerrüben und fettlose Mehlspeisen schrankenlos verdauungsfähig gewordene Magen kümmert sich nicht darum. Die Wurst ist ein sättigendes Gericht und hinter dieser Eigenschaft treten die ihr anhaftenden Mängel in den Hintergrund. Da und dort trägt einer heimlich eine lange Rolle aus einem Delikatessenladen. In dieser Woche sind einige Meterzentner frischer ungarischer Salami aus Schweinsfleisch in Wien eingetroffen und wurden trotz des horrenden Preises von 44 S. für das Deko im Fluge ausverkauft. Heute wurden 200 Konservenrinder an die Fleischhauer abgegeben. Dadurch wird der Markt eine kleine Entspannung erfahren und auch die Jagd nach der Wurst etwas weniger toll werden.