

**Vegetabilische Wurst.**

WTB Berlin, 12. Febr. Die Allgemeine Fleischerzeitung schreibt: Alle bei den Behörden eingeleiteten Vorarbeiten weisen darauf hin, daß die Wurstfabrikation in ganz Deutschland demnächst auf die Herstellung einiger nur weniger Wurstsorten beschränkt werden wird. Daß da viele Eigenarten in der Fabrikation auf eine Zeitlang aus dem Verkehr verschwinden werden, ist selbverständlich; es gilt eben, für die Volksernährung mit weiser Vorsicht dafür zu sorgen, unser kämpfendes Heer und unser Volk weiterhin gut und reichlich zu ernähren. An Stelle der ausgeschiedenen Fabrikate wird dann eine andere Wurstart eingeführt werden dürfen, nämlich die vegetabilische Wurst, das heißt, Wurst mit einem Zusatz von Mehl, Grütze, Graupen, Hirse und ähnlichen Zusätzen. Schon im Jahre 1901, als an eine Fleischteuerung, wie sie jetzt der Krieg geschaffen hat, nicht zu denken war, wurden von der Allgemeinen Fleischer-Zeitung zwei Rezepte zur Anfertigung einer Kartoffelwurst veröffentlicht, die damals zwar großen Beifall fanden, aber da noch keine zwingende Notwendigkeit vorlag, nicht zu praktischer Verwertung gelangten. Sie dürften nun eher zur praktischen Geltung gelangen.