

## Neue Wurst-Verordnungen.

Durch Verordnung des Berliner Magistrats vom 12. Februar 1917 ist die gewerbliche Herstellung und der Verkauf von Wurst für Berlin neu geregelt worden. Zugelassen ist die Herstellung folgender Wurstsorten (Frischwurst): Frische Blutwurst mit Semmelzusatz, frische Leberwurst mit Semmelzusatz, frische Bratwurst mit Wasser abgerieben und Saucisgen und andere Bratwurst aus grob zerkleinertem Fleisch, ferner Brühwurst (Bodwurst, Knoblauchwurst, Wiener, Jauerische, Breslauer, Frankfurter Würstchen). Der Preis für frische Blutwurst mit Semmelzusatz und für frische Leberwurst mit Semmelzusatz beträgt für das Pfund fortan 1,40 Mark. Die bisherigen Preise der übrigen Wurstarten bleiben gültig. Zugelassen ist ferner in Berlin die gewerbliche Herstellung einer fleischlosen Grün- oder Graupenwurst, die außer Blut keine Fleisch-, Fett- oder Kramteile vom Rind, Kalb, Schwein oder Hammel, auch nicht Kartoffeln oder Rüben enthalten darf. Diese Wurst unterliegt nicht der Fleischkarte. Der Preis darf mit Umhüllung für das Pfund 80 Pfennig, ohne Umhüllung für das Pfund 60 Pfennig nicht übersteigen, einerlei, ob die Wurst aus inländischer oder ausländischer Ware hergestellt ist. Erlaubt ist ferner in Berlin die gewerbliche Herstellung von Kaninchen-, Fisch-, Muschel-, Gemüse- usw. Wurst ohne Kartoffeln oder Rüben. Höchstpreise für diese Wurstsorten sind bisher nicht festgesetzt. Außerhalb Berlins hergestellte und nach Berlin eingeführte Frischwurst unterliegt den in Berlin für die betreffende Wurstart festgesetzten Höchstpreisen. Sülze, die Fleisch-, Fett- oder Kramteile von Schlachtieren enthält, darf nur gegen Fleischkarte abgegeben und entnommen werden. Der Preis dieser Sülze darf für ein Pfund 1,20 Mark nicht übersteigen. Herstellung oder Verkauf in Dosen oder in luftdicht verschlossenen Gefäßen ist verboten. Soweit Sülze Fleisch-, Fett- oder Kramteile von Schlachtieren nicht enthält, unterliegt sie nicht den Bestimmungen der Verordnung.