

## Die neue Kriegswurst.

Verkaufsbeginn am Samstag den 3. März.

Wie in der „Zeit“ bereits mitgeteilt wurde, wird mit dem Abverkauf der auf Anregung des Ministers Generalmajors Höfer erzeugten billigen Kriegswurst bereits am Samstag den 3. März begonnen werden. In der ersten Woche dürften gegen 20.000 Kilogramm Fleischwürste und 5000 Kilogramm Blutwürste in Verkehr gebracht werden. Bekanntlich wird die Kriegswurst in zwei Sorten hergestellt, und zwar als ausgesprochene Fleischwurst in der Art der Braunschweiger Würste und als Blutwurst unter Verwendung von Innereien und Kollgerste. Die Fleischwurst wird unter Verwendung von Kartoffelwalzmehl und Wurstspeck hergestellt.

Die Erzeugung dieser Kriegswürste wurde vom Volksernährungsamt, in dem sich um die Organisation dieser Sache die beiden Hofsekretäre Dr. Dvorak und Dr. Kriech sehr verdient gemacht haben, an die Großschlächterei A. G. und die Selchereigrößbetriebe Karlik, Biegler und Franke in eine Art Lohnvertrag übertragen. Die Beistellung der Rinder und der nötigen Ingredienzen besorgt das Ernährungsamt. Die Kontrolle über die Schlachtung der Rinder und die Erzeugung der Kriegswürste untersteht dem Oberinspektor des Ackerbauministeriums Dr. Liebscher.

Die Schlachtung der Rinder, soweit sie in den drei genannten Selchereibetrieben zur Verarbeitung gelangen, erfolgt im Meidlinger Schlachthaus unter Leitung des Schlachtmeisters Glajer. Mit der Schlachtung wurde bereits am vorigen Samstag begonnen. Für diese Woche wurden 200 Rinder zu Kriegswürsten verarbeitet, für nächste Woche ist die Schlachtung von 300 Rindern für diesen Zweck in Aussicht genommen. Die Schlachtungen finden unter behördlicher Aufsicht statt. Das Volksernährungsamt erhält laufende Schlachtrapporte und überwacht auch die Kalkulation der Preise.

Die erzeugten Kriegswürste werden an das Marktamt der Stadt Wien abgeliefert, das die Abgabe der Kriegswurst organisiert. Nur die erzeugte Braunschweiger Kriegswurst wird zum Verkauf gelangen. Die Blutwürste werden durch die Kriegsfürsorgestelle im Rathaus an öffentliche Kriegsküchen und Auspeisestationen zur Verteilung gebracht werden. Der Verkauf der Braunschweiger Kriegswurst, mit dem am Samstag den 3. März begonnen wird, wird vom Marktamt organisiert. Auf jedem Markt werden einige Abgabestellen für diese Kriegswurst errichtet. Der Verkauf dürfte portionenweise, und zwar mit 10 Dekagramm zu 64 Seller, vorausgenommen werden. Während des Verkaufes dieser Kriegswurst dürfen in den hierzu autorisierten Abgabestellen keinerlei andere Wurstsorten feilgehalten werden. Die Großschlächterei A. G. wird die von ihr erzeugte Kriegswurst an ihren Verkaufsständen und in ihren Filialen ebenfalls verkaufen. Ein Verkauf der Kriegswurst in denjenigen Großselchereibetrieben, die an ihrer Erzeugung beteiligt sind, ist nicht in Aussicht genommen. Da ein Teil des für die Herstellung der Kriegswurst verwendeten Weindviehes auch aus den Viehbeständen der Flüchtlingslager stammt, werden diese auch mit einem Anteil der erzeugten Kriegswurst bedacht. Die Dotierung derselben wird durch die Flüchtlingsfürsorgestellen im Ministerium des Innern durchgeführt werden.

### Eine fachmännische Äußerung.

Der Inhaber des mit der Erzeugung der Kriegswurst betrauten Großselchereibetriebes Johann Franke hatte die Liebesswürdigkeit, einem Mitarbeiter unseres Blattes über die Herstellung der Kriegswurst folgendes mitzuteilen:

„Gestern bereits habe ich die von mir erzeugte Blutwurst an das Rathaus abgeliefert. Diese Blutwurst, die aus den Innereien (der Leber, dem Fleckzeug) und aus dem gewonnenen Blut des bei der Schlachtung für die Herstellung der Braunschweiger Kriegswurst benötigten Weindviehes unter Verwendung von Kollgerste hergestellt wurde, ist sehr nahrhaft. Die Leber wird in rohem Zustand fätsiert und dann dem Wurstbrei beigemischt. Zur Herstellung der Braunschweiger Kriegswurst, für die uns ein Preis von K. 6.— konzediert ist, während wir die Blutwurst mit K. 2.— pro Kilogramm abliefern, wird das sämtliche bei der Schlachtung der Rinder gewonnene Fleisch, also auch die Lungenbraten und Gustostückerln, verwendet. Deshalb kann man diese Wurst ruhig als eine feine Braunschweiger bezeichnen, für die jetzt Preise bis K. 12.— pro Kilogramm und darüber bezahlt werden. Diese Kriegswurst, zu deren Erzeugung auch Wurstspeck und Kartoffelwalzmehl verwendet werden, ist daher für unsere gegenwärtigen Verhältnisse äußerst billig zu nennen. Der Mehlnusatz ist infolge der Mehlnapppheit naturgemäß nur geringfügig. Ihre Qualität ließe sich aber noch erheblich verbessern, wenn zu ihrer Herstellung noch mehr Wurstspeck beigelegt werden könnte. Sollte sich eine billigere Beistellung des Weindviehes ermöglichen lassen, dann könnte naturgemäß auch der Herstellungs- und demgemäß auch der Verkaufspreis ermäßigt werden.“

Die drei mit der Erzeugung der Kriegswurst betrauten Großselchereibetriebe lassen im Meidlinger Schlachthaus gemeinsam schlachten; die Schlachtungsprodukte werden schon an Ort und Stelle gemischt, so daß hinsichtlich der Qualität der erzeugten Würste eine Gleichmäßigkeit erreicht wird. Auch über den Betrieb haben sich die drei genannten Firmen geeinigt. So wird mein Betrieb die Kriegswurstabgabestellen im 9., 16., 17. und 18. Bezirk mit der Ware versorgen. Die beiden anderen Betriebe haben sich die Abgabestellen der westlichen Bezirke zur Belieferung aufgeteilt.

Vorläufig erzeugen wir diese Wurst nur für Wien und die an der Viehlieferung beteiligten Flüchtlingslager. Zweifelsohne aber dürfte sich, sollte sich diese Organisation bewähren, die Erzeugung der Kriegswurst auch in anderen Kronländern einbürgern.“