

Die Kriegswurst.

Große Nachfrage am ersten Verkaufstag.

Seute begann programmgemäß in den vom Marktamt befugten Abgabestellen, die sich über die ganze Stadt verteilen, der Verkauf der auf Anregung des Amtes für Volksernährung in der letzten Woche erzeugten billigen Rindfleischwurst, die unter dem Namen Kriegswurst, in Portionen zu je 10 Dekagramm geteilt, zum Preise von 64 Heller gegen Vorweis der Brotbezugskarte abgegeben wurde. Je nach der Anzahl der im Haushalt verköstigten Personen erhielten die einzelnen Parteien die entsprechende Rindfleischportion der Kriegswurst zugewiesen. Bei den Abgabestellen hatten sich schon in den frühen Morgenstunden zahlreiche Personen eingefunden, die der Reihe nach befriedigt werden konnten, da ziemlich beträchtliche Quantitäten dieser Fleischwurst, von der bis jetzt ungefähr 20.000 Kilogramm erzeugt wurden, zum Verkauf gelangten. Die Erzeugung der Kriegswurst soll in dieser Woche noch erhöht werden. Wie verlautet, dürfte der Verkauf der Kriegswurst vorläufig an zwei bis drei Tagen in der Woche vorgenommen werden.

Was die Qualität der für den Verkauf bestimmten Kriegswurst anlangt, so steht diese ungefähr auf derselben Stufe, wie die sogenannte „Dürre“ (Braunschweigerwurst). Die Wurst ist aus autem Rindfleisch unter Verwendung aller Fleischteile, mit Ausnahme der Innereien, und unter Zusatz von Kartoffelmehl sowie Wurstspeck hergestellt und sehr konsistent. Sie ist ziemlich gesalzen und auch mit Pfeffer gewürzt, und erscheint infolge der zweimaligen Mäucherung auch ziemlich trocken, wodurch bei längerem Aufbewahren die Gefahr eines größeren Gewichtsverlustes nicht besteht. Die Wurst ist im großen und ganzen ziemlich schmackhaft, doch erscheint sie infolge des geringen Wurstspeckanteiles etwas „sperr“ (trocken).

Die zur Dotierung der öffentlichen Auspeisestationen hergestellte zweite Gattung der Kriegswurst, die aus den Innereien und dem Blute der für die Kriegswurstbereitung verwendeten Rinder unter Zusatz von Graupen erzeugt wurde, ist zum mindesten ziemlich nahrhaft, wenngleich der Mangel an Speckzusatz auch bei ihr einen etwas trockenen Geschmack erzeugt. Diese Wurst kann gesotten und gebraten genossen werden.

Im allgemeinen haben die Kriegswürste heute eine ziemlich gute Aufnahme gefunden, wenn auch nicht nur viel Bedürftige, sondern auch Neugierige unter den Käufern waren.