

**Gegen die Vergeudung von Fett.**

Die herrschende Knappheit an Fettstoffen, welche größte Sparfamkeit notwendig macht, bleibt von manchen Seiten ganz unberücksichtigt. So ist festgestellt worden, daß in vielen Selchereibetrieben Würstgattungen hergestellt werden, die einen unverhältnismäßig hohen Speckgehalt haben. Ja, es sind sogar Fälle bekannt geworden, daß den Würsten bis zum 50 Prozent Speck zugesetzt wurde. Dieser Verschwendung von Speck muß natürlich aufs nachdrücklichste entgegengetreten werden. Behördliche Stellen befassen sich bereits mit jenen Maßnahmen, die sich als nötig darstellen, um eine Streckung des Würstspecks zu erzielen und die weitere Verschwendung zu verhindern.