

* Der Salzspeck. Die hauptstädtische Approbationssektion veröffentlicht ein Communiqué, in welchem auf die mehrfachen Klagen seitens des Publikums gegen den Salzspeck hingewiesen und betont wird, daß dieser Speck weder verdorben noch rauh ist, sondern der ihm anhaftende Weigeschmack eine Folge der Präparierung ist. Thatsächlich sei dieser Speck nicht nach dem Geschmack des Budapesters Publikums und auch nicht so ergiebig als frischer Speck. Diese Art von Fettstoff gelange in normalen Zeiten überhaupt nur unter der landwirtschaftlichen Bevölkerung in Verkehr, die denselben mit Vorliebe genießt. Die Hauptstadt habe denn auch nichts unversucht gelassen, diesen Speck gegen frischen unzutauschen, was ihr jedoch nicht gelungen ist. Die Sektion betont indeß ausdrücklich, daß der ungewohnte Weigeschmack weder von der Verderbnis her stammt, noch sei der Speck rauh, vielmehr ist die Waare als gefalzener Speck erster Qualität. Der Weigeschmack kann, wie die Erfahrung lehrt, dadurch gemildert werden, daß dem Speck, wenn er halb ausgebraten ist, per Kilogramm 4-5 Zwiebelscheiben beigelegt werden, worauf er erst endgiltig ausgebraten wird. Die Hauptstadt wird, nachdem der Salzspeck abgesetzt ist, sofort wieder frischen Speck oder Fett in Verkehr bringen.