

Tilberedning og Afsætning af saltet Flæsk.

Foredrag i det kgl. danske Landhusholdningsselskab d. 12. Febr. 1896.

Af

Landbrugskandidat **L. Kristoffersen,**

Direktør for Slagelse Andels-Svineslagteri.

Mine Herrer! Før jeg gaar over til det egentlige Æmne, maa det være mig tilladt at forudskikke et Par Bemærkninger.

Med Understøttelse af Indenrigsministeriet foretog jeg sidste Efteraar en Rejse til England og Irland for at undersøge Fremgangsmaaderne ved Tilberedning og Afsætning af saltet Flæsk. Jeg skylder det høje Ministerium min ærbødige Tak for den ydede Understøttelse.

Præsidiet for det kgl. danske Landhusholdningsselskab havde i August Maaned forrige Aar nedsat et Udvalg til at undersøge og drøfte de her opstillede Spørgsmaal, og jeg havde den Ære at være Medlem af dette Udvalg. Indenrigsministeriet har derefter tilladt, at den Beretning om mine Iagttagelser under Rejsen, som jeg skyldte at aflægge, blev givet her i det højtærede Selskab.

Det er selvindlysende, at Avlen og Plejen af Svinene spiller en betydningsfuld Rolle for at kunne fremstille et godt og ensartet Produkt.

Svineslagterierne og derigjennem Landmændene skyldede derfor Hr. Statskonsulent Mørkeberg en varm Tak for hans Arbejde angaaende Danmarks Svineavl. Ved Statskonsulentens Arbejde, som jeg haaber maa blive fortsat, er der lagt et Grundlag til Forstaaelse af den rationelle Svineavl, og dette er en nødvendig Betingelse baade for Slagterierne og Landbruget under den større og større Konkurrence fra andre Lande, som vi maa arbejde under.

Naar jeg herefter gaar over til det egentlige Æmne, Tilberedning og Afsætning af saltet Flæsk, behøver jeg ikke ad statistisk Vej at paapege den stigende Betydning af, at disse Spørgsmaal blive gjorte til Gjenstand for videnskabelig Undersøgelse.

Vort Flæsk er næst efter Smørret den mest betydningsfulde Udførselsartikel, og at det er i en enorm Fremvæxt have vi set i de statistiske Opgjørelser. I 1895 var vor Udførsel af Flæsk ca. 122 Mill. Pund eller 33 % større end i 1894, da den var 92,343,467 Pund.

Naar vi have gjort saa store Fremskridt med Hensyn til Kvantiteten, forøges samtidig Betydningen af, at vi gjøre alt for at hæve Kvaliteten, og paa dette Omraade maa det siges, at der er en stor og betydningsfuld Arbejdsmark, hvorover der for de Udenforstaaende hviler et tykt Slør, idet der ikke haves nogen almindelig Rettesnor eller nogen Literatur, som giver Oplysninger om de herhen hørende Enkeltheder. Der existerer kun de enkelte Mænds maaske dyrt kjøbte Erfaringer, og hidtil have disse været behandlede som en Skat for den enkelte, der har indsamlet dem.

Hvad jeg derfor kan meddele om de foreliggende Spørgsmaal, maa jeg helt igjennem fremsætte efter de Erfaringer, jeg har indhøstet under en otteaarig Forretningsvirksomhed i Slagteriernes Tjeneste og paa Grundlag af de lagttagelser, som jeg har havt Lejlighed til at

gjøre under mine Rejser her i Landet og i England, Irland, Amerika, Tyskland, Holland og Sverig.

For at faa det anførte Æmne behandlet paa en grundig Maade og faa de betydningsfuldste Spørgsmaal draget frem og gjort til Gjenstand for videnskabelige Undersøgelser er det nødvendigt at give en systematisk Fremstilling af alle de Arbejder, som ere forbundne med Tilvirkning og Afsætning af saltet Flæsk. Det ene Arbejde maa følge systematisk efter det andet, og en Fejl i Udførelsen af et enkelt Arbejde kan drage andre og større Mangler med sig, før Tilberedning og Afsætning er tilendebragt.

Det foreliggende Æmne kan indordnes under tre Hovedgrupper:

- I. Tilberedning.
- II. Afsætning af saltet Flæsk.
- III. Fejl opstaaede ved eller under Tilberedning og Afsætning.

I.

Tilberedning.

Denne Gruppe af Arbejder kan sorteres under syv Afsnit: Slagtning, Luftafkøling, Tilskjæring, Afkøling, Saltning, Sortering og Emballering.

1. Slagtning.

Herunder indbefattes alle de Arbejder, der skulle udføres, efter at de levende Svin er leverede paa Slagteriet, og indtil de ere anbragte til Luftafkøling.

Stikningen udføres, naar Svinet er hængt op i det ene Bagben; en 8—10 Tom. lang Kniv føres ind foran Brystbenet og tilbage saaledes, at dens Spids træffer Pulsaaren, som fører fra Hjertet frem efter Hovedet. Kniven maa ikke føres saa langt tilbage eller til Siderne,

at den træffer Hjærtet eller Ribbenene: »hjärtestikkes« eller »bovstikkes«.

Skoldningen foretages, naar Svinet er fuldstændig livløst. Vandets Temperatur maa være ca. 65° C., og den tager da c. 3 Min.; om Skoldningen er fuldført viser sig ved, at Haarene let gaa af paa Ører, Hoved og Tæer. Naar Skoldningen er tilendebragt, føres Svinet op af Karret eller Kjleden paa et Tremmebord.

Afskrabning af Børster og Haar foretages derefter og sker som Regel her i Landet ved Hjælp af tragtformede Blikrør. I de større amerikanske Slagterier føres Svinene efter Skoldningen gennem en opretstaaende cylinderformet Beholder, hvori der er anbragt stivbørstede Valser og Skrabejernsflader; men hos os, hvor Svinene for det engelske Marked svides, behøver Skrabningen ikke at være saa omhyggelig.

Svidningen kan derefter foretages; Hensigten med denne er at afsvide de tilbageblevne Haar, og fornemmelig at bibringe Overfladen af Svinekroppene en større Holdbarhed, og gjøre det muligt at fjerne en Del af den grove Overhud. — Svidningen kan udføres i rødglødende Ovne eller ved Hjælp af et Skjold, med et stort Antal af fremspringende Aabninger, hvorigennem der ledes en Strøm af Gas og Luft, som tilføres Skjoldet fra to forskellige Ledninger. Før eller efter Svidningen — efter som det sker henholdsvis med Gas eller i Ovn — sættes der Hængejern i Bagbenene ved at udskjære og fremdrage Senerne paa Bagtæerne, og de slagtede Svin transporteres derefter frem paa Glidebane for at underkastes de efterfølgende Behandlinger.

Under Svidningen er hele Kroppen bleven tør og sort; den maa derfor overskylles med Vand for at blødgjøre den svedne tørre Overhud; for at fremskynde denne Opblødning af Overhuden foretages i Reglen en Skrupning med en Kost.

Den sortbrune Overhud afskrabes derefter med en Kniv særlig indrettet for dette Arbejde, og en Af-

skylning med Vand afslutter disse Preparationer at Overfladen paa de slagtede Svin.

Opskjæring af Bugen og Udtagning af Indvoldene, sker ved et langt Snit fra Sædebenene til Stikaabningen, et andet Snit adskiller Sædebenene fra hinanden, de indre Kjørsorganer og Blæren udtages; Kronen — Endetarmens Udføringsaabning — skjæres fra med et Rundsnit op under Halen; Endetarmen løs-rives fra sit Leje, og alle Tarmene tilligemed Nættet udtages og fjærnes; Lever og Nyrer udtages hver for sig.

Opbrystningen sker med et Snit, der skiller Ribbenene fra hinanden; Mellemgulvet udskjæres derefter med et Rundsnit og fjærnes tilligemed Hjærtet; Lunger og Luftrør udtages under et, og en Udskylning af Brysthulen med Vand finder Sted, Flommerne løsrives fra Siderne, saa de kun hænge ved i Længdepartiet.

Flækning langs Ryggen sker med et langt Snit fra Haleroden til Nakken, saaledes at Kniven føres paa venstre Side af alle Tornudveksterne; med et andet Snit skjæres den højre Side ogsaa fra Tornudveksterne saaledes at alle Rygradens Tornudvekster er fuldstændig løsnede fra Flæske- og Kjødlaget.

Forbenene maa derefter tilbagekrampes for at faa en ensartet Stilling i Forhold til Siderne og tillige for at give Bugen en større Længde og gjøre Boven kort.

Hvis der ikke paa et tidligere Stadium under Slagtingen er gjort et Snit tværs over Trynen, for at det i Næschulen ansamlede Blod bedre kan faa Afløb, udføres dette nu.

Med en langbladet Haandøkse udhugges Rygraden saa Siderne ere adskilte fra Halerod til Nakke.

2. Luftafkjøling.

Ved denne Afkjøling tilsigtes Fjernelsen af den dyriske Varme ved at bringe de slagtede Svinekroppe ned til den almindelige Lufttemperatur, forsaavidt denne

ikke ligger under 7 à 8° C. Det sker i et vel ventileret Lokale eller under en til Nordsiden aaben overbygget Gang. Det maa nøje paases, at Solen navnlig om Sommeren ikke direkte kan virke paa Overfladen, hvorved denne vil blive haard og let sprække under de senere Behandlinger. Det er fremdeles en Selvfølge, at Svinekroppene maa anbringes paa et Sted, hvor den tørre Vind i Sommertiden ikke kan føre Støv hen paa dem eller foretage en for hurtig Udtørring af Overfladen. Gulvet under Luftafkølingspladsen maa være rent og helst overskyttet med Vand, saa det holder sig fugtigt. Under Luftafkølingen afhugges Langryggen, og Flommerne udtages.

3. Tilskjæring.

Det her fra Landet i størst Mængde exporterede Flæsk er tilskaaret efter det saakaldte »Wiltshirecut«; det er hele Flæskesider med Bov, Midflæsk og Skinke sammenhængende. Navnet har sin Oprindelse fra den engelske Provins Wiltshire, hvor denne Form for Tilskjæring af Flæsk først er bragt i Anvendelse.

Hovedet skjæres fra Kroppen saa tæt ved Kjæbebenene som muligt, og med en Haandøxe skilles det fra Ryggen ved Taphvirvlen; dette sker før Svinekroppen nedtages fra Glidebanen.

Siderne lægges derefter to og to paa et Bord for at afpudses indvendig for Fedt. Ved Stikaabningen afskjæres det blodige Kjød, og Halspartiet afpudses; ligeledes tilpudses Bugen og Skinkerne, Forbenene afskjæres i Knæleddet, og Mørbraden udskjæres.

Halsbenene — Bryst- og Nøglebenene — og Skinkebenene — Bækkenets Sideben med Sædebenene — udskjæres, og med Haandsav bortskjæres den øverste Ende af Ribbenene saaledes, at en tynd Strimmel af disse forbinder Hals- og Skinkebenene med hinanden, naar de fjernes fra Flæskesiderne.

Bovbladene løsnes fra Overarmen med et Jærn

af Form som et Stemmejærn; en Lykke forbunden med en Sele, som er lagt over Skuldrene paa en Mand, lægges om Bovbladets løsgjorde Ende, og dette trækkes ud af sit Leje og fjernes.

I de irske Slagterier foretages der i Reglen et Snit med en Sav paa tværs af Ribbenene, derved bliver Siden mindre hul, og den senere Sønderdeling af Flæskesiderne lettes derved, idet Ryg- og Bugpartiet skilles fra hinanden efter dette Snit.

Kunsten ved Tilskjæringen kan ikke fremstilles i Enkeltheder. Hovedsagen er, at Flæskesiderne blive saa smukke og ensartede som muligt; men det er en endnu større Kunst at tilskjære Siderne saaledes, at Affaldets Mængde og Vægt bliver saa ringe som muligt, uden at det skorter paa noget i den førstnævnte Retning; $\frac{1}{4}$ eller $\frac{1}{2}$ Pund taget fra en Flæskeside og lagt til Affaldets Mængde forandrer betydeligt i Aarsresultatet for en Forretning med 20 à 50,000 Stk. Svin.

De tilskaarne Flæskesider ophænges igjen paa Hængejærn og føres ind til Koldluftafkøling. Forsaavidt Flæskesiderne allerede have den Temperatur, som passer for Nedsaltningen, kan denne foretages; men i Reglen maa Siderne hænge en Tid for yderligere at afkøles, til de have naaet en Temperatur af 5—8° C. indvendig; dette undersøges med et Termometer, som stikkes ind i de tykkeste Partier af Siderne, navnlig i Bov- og Skinkepartierne.

4. Koldluftafkøling.

Koldluftafkølingen kan ske ved at afkøle Luften med Is anbragt i et særskilt Rum ved Siden af Kjølerummet; denne Fremgangsmaade var tidligere den almindelige her i Landet. I de fleste nyere Slagterier sker Afkølingen ved andre Systemer.

Ved stærk Sammenpresning af Ammoniak — hvilket maa udføres med særegne dertil konstruerede Maskiner — og en derpaa følgende Fordampning — som tilvejebringes

ved Afkøling med Vand af et Rørsystem og Sugepumpning — der sker i et Rørsystem, som anbringes i det Lokale, hvor Afkølingen skal ske. Rørene omgives da af et Sne- eller Islag, der virker paa samme Maade paa Luften som en Isbeholder.

Ved de to omtalte Fremgangsmaader fremstilles kold fugtig Luft.

Et andet System i Afkølingsmetoderne bestaar deri, at den fordampende Ammoniak afgiver sin lave Varme til en stærk Saltopløsning, og denne kolde Saltopløsning (\div 5 à 10 C.) føres hen til en Kjøler for at risle ned over rue Flader; en Luftstrøm føres hen over den afkølede Saltlage, som afgiver sin lave Varme til Luften, og denne presses ved Hjælp af en Ventilator gennem Kjøleren og ud i Rummet, hvor Koldluftafkølingen foregaar.

Ved denne Fremgangsmaade opnaas det at afkøle med kold og tør Luft, hvad der giver Flæskesiderne en større Holdbarhed og modvirker, at de t. ex. blive slimede under Afkølingen, hvilket let kan ske under Afkøling med kold, fugtig Luft.

Den tørre, kolde Luft, fremstillet efter den sidst omtalte Metode, bliver ogsaa rensed for de Smaapartikler eller Bakterier, som svæve omkring i Luften, idet disse Partikler optages af Saltlagen ligesom Fugtigheden.

Om Afkølingen er tilendebragt undersøges, som vi have set, ved at maale Temperaturen inde i Flæskesiderne, den mest passende Temperatur er 6 à 7° C., ikke under 3° og aldrig om Sommeren over 8° C.

5. Saltningen.

Saltningen kan tage sin Begyndelse naar Flæskesiderne have faaet den tilstrækkelige Afkøling.

Saltningsmetoderne bestaar dels i en Lageindsprøjtning og dels i en Tørsaltning.

Lagens Sammensætning kan være højst forskjellig, og der anvendes flere forskjellige Fremgangsmaader ved Tilberedningen og Sammensætningen af Lagen.

Det er kun ved sammenlignende Forsøg, man kan faa en Forestilling om den ene Fremgangsmaades Fordel frem for den anden, og Bedømmelsen kan først foretages, naar Flæsket er færdig til Forbrug, altsaa efter at det er sendt til England og underkastet Røgning. Jeg har ladet udføre et Forsøg med 3 forskjellige Slags Lage, og faaet en Bedømmelse af hver Slags Flæsk hidrørende fra Forsøgene, der ere udførte paa en og samme Dag. Jeg skal her gjengive Resultaterne og kun bemærke, at W. P. er den S sammensætning af Lage, som jeg har anvendt i 8 Aar med udmærkede Resultater. (Se Side 436)

Tre Baller, hver paa fire Sider, saltedes om Eftermiddagen d. 14. Januar, udtoges af Salt om Morgenen den 21., vejedes i London d. 25., toges paa Lager d. 28. og undersøgte d. 31. To Sider bleve udskaarne af hver Balle.

Med Hensyn til selve Udførelsen af Saltningen sker dette paa følgende Maade. Siderne nedlægges paa et Bord, Bagtærerne afsaves, Bovbladhullerne udstoppes med tørt Salt, og derefter indsprøjtes Lagen ved Hjælp af en Pumpe. Trykket maa være mellem 40—60 Pd. pr. kv. Tom. Antallet af Indsprøjtninger eller Stik maa være fra 10—16 fordelte i Skinke, Ryg og Bovpartierne. Efter Lageindsprøjtningerne føres en Haarbørste dyppet i Saltlage hen over den indvendige Side af Flæskesiden, og denne henlægges med den indvendige Side opad paa Gulvet eller ovenpaa andre Flæskesider og overstrøes derefter med fint pulveriseret Kalisalpeter ved Hjælp af en Metalsigte. Siderne indgnides og overstrøes derpaa med Kogsalt.

Mellem Siderne indlægges Træstaver, for at give dem et ensartet Leje og forhindre Tryk paa de Steder, hvor Indsprøjtningen af Lage har fundet Sted.

Stablerne kunne være 6—12 Sider, dog ikke gjerne under 8 eller over 12 Sider i Højden.

Saaledes behandlet henligger Flæsket i 5—13 Dage alt efter Saltningsmetoden og andre Forhold, som ikke

Mærke B. P.	Mærke M. P.	Mærke W. P.
(1 Spand indeholder 12 Liter.)	Blanded Lage $\frac{2}{3}$ hvid à 25°.	Hvid Lage, 23 Salt, 2 Salpeter.
Lage.	do. $\frac{1}{3}$ rød à 26 $\frac{1}{2}$ °.	Stik i Skinkerne 5, Ryggen 2 og Bovene 4.
5 Spande kogt og filtreret Lage a 28°.	Efter Blandingen 25 $\frac{1}{2}$ °.	Pumpens Tryk $\frac{50}{60}$ Pund pr. kvadrat Tomme.
1 Spand do. tilsat 1 dansk Pund Sukker, Styrke 30°.	Stik i Skinken 5, Ryggen 2, Bovene 4.	Svind 7 lbs. pr. Bal.
Blandingen af disse 6 Spande havde en Styrke af lidt over 28°.	Pumpens Tryk $\frac{50}{60}$ Pund pr. kvdr. Tomme.	Resultat.
Stik: Skinker 4, Ryggen 2, Bovene 4.	Svind 6 lbs. pr. Balle.	1ste Skinke: god lys Farve, syntes ganske mild, smagte ubetydelig af Salt.
Pumpens Tryk $\frac{50}{60}$ Pund pr. kvdr. Tomme.	Resultat:	2. Skinke: ligesaa lys, men mildere.
Svind 7 lbs. pr. Balle.	Skinkerne: god Farve og behagelig mild, men temmelig salt i den øverste Del.	1. Bov: meget god Farve og mild.
Resultat.	Ryggen: smuk Farve men temmelig salt.	2. do. ikke ganske saa lys.
Skinker: én lys, den anden temmelig, god Cherryfarve helt igjennem med Undtagelse af et lysere Sted i den yderste Ende af den tykkeste Del, meget mild.	Bovene: god Farve, dog for mørke under Ribbenene.	Ryggen: god Farve og passende mild.
Ryg: god Farve og mild.	Bemærkninger:	Begge Sider godt gjennemsaltede.
Bovene: temmelig dybklar Farve som Cherry, mild mørk Stribe løbende under den øvre Del af Ribbenene.	Bovene var ikke saa præsentable som Skinkerne, og Kødet i det hele taget var ikke saa smukt som det af de andre to Saltninger.	Bemærkninger.
Bemærkninger:	Man kan ikke forklare den mørke Stribe under de forreste Ribben uden det skulde skyldes Frost, da Vejret var meget strengt.	Alle disse Saltemaader er præsentable, W. P. Metoden synes at være den mest formaalstjenlige og vil behage enhver.
Denne Saltning vil være passende for Vinterbrug, men er for mild til Sommerbrug. Mulig vilde 2 Stik til i Skinken, og 1 til i Boven være tilstrækkelig for Sommerbrug.		Antallet af Stik synes tilstrækkelige saavel til Vinter- som Sommersaltning, og naar der indsprøjtes lidt mindre Lage faa Siderne et tørrere Udseende og svinde ikke saa meget.

nærmere kan angives. Det mest almindelige er 8 à 9 Dages Saltning.

Temperaturen i Saltningsrummet maa holdes mellem 4 og 7° C.

Saltningsrummet saavel som Afkølingsrummet maa være mørkt og Dagslyset ikke have Adgang.

Naar den tilstrækkelige Saltning er opnaaet »slaas Flæsket af Salt«. Undertiden foretages af Hensyn til Markedsforholdene eller paa Grund af Hindringer mod Afsendelsen en Lagring af Flæsket; men her maa der anvendes stor Indsigt og særlig Forandring i Nedsaltningen. Da Markedsforholdene og eventuelle Afsendelsesforhindringer ikke forud kunne beregnes, er det vanskeligt at anlægge en Saltningsmetode, som ved Lagring af Flæsket kan sikre den sædvanlige Ensartethed i Kvaliteten. Det maa derfor fraraades at drive Spekulation med Flæsk under denne Form. Idet Flæskesiderne føres ud fra Saltningsrummet til Sorteringspladsen, underkastes det en »Vaskning« eller en Aftørring med Lærred. Saltet tages ud af Bovbladehulerne enten helt eller delvis.

6. Sortering.

Ved Sorteringen tages der særlig Hensyn til Tykkelse, Vægt og Kvalitet; og hvis Varemærke ikke er paabrændt Siderne, og dette anvendes, maa det paa-sættes før Emballeringen kan foregaa.

Vejningen foregaa almindeligvis paa Balancevægt, og der anvendes engelske Lodder.

Den mindste Vægt for en Flæskeballe er 1 Ctw. 3 qr. eller 179 Pd. dansk, hvis 4 Sider ikke kunne give den Vægt kaldes de undervægtige, og maa emballeres som 6-sidet Flæsk.

Med Hensyn til Vægten opad, er der ikke saa fast Grænse, men hvis 4 Sider veje over 2 Ctw. 3 qr. eller 280 Pd. — 70 Pd. pr. Side — ere de i Reglen usælge-lige til antagelige Priser paa det engelske Marked.

7. Emballering.

Naar Sortering og Vejning har fundet Sted, emballeres Flæsket; 4 eller 6 Sider lægges sammen to og to med Indersiderne mod hinanden,

Der foretages ofte en Indgnidning med tørt pulveriseret Borax paa de Steder af Overhuden, hvor Flæsket er mest tilbøjelig til at slime.

Emballagen, som bestaar af tyndt vævet, grovt Jute-stof »Wrappers«, forsynes med paamalede Mærker og Nr. og syes med tyndt Garn sammen om Flæskesiderne. Foruden de paamalede Mærker anbringes Træ- eller Blikmærker, der angive hver enkelt Balles Nr. og engelske Vægt.

Flæskeballerne omsnøres med tykt Hampe- eller Jutereb, for ikke at sprænge Wrapperne og blive skilte fra hinanden, før de naa Bestemmelsesstedet.

Hermed ere de i Slagterierne foretagne Arbejder kortelig skitserede. Der er selvfølgelig en Mængde af smaa Enkeltheder, som jeg ikke har omtalt i denne Fremstilling, skjøndt det kan være af stor Indflydelse paa Produktet, om det ene eller andet af saadanne Enkeltheder bliver nøje paaset eller ikke. Jeg har ved Sortering af Æmnet søgt at lægge et Grundlag for en almindeligere Forstaaelse af den for Landbruget saa vigtige Industri.

Jeg vil ogsaa her udtale Ønskeligheden af, at der bliver foretaget exakte videnskabelige sammenlignende Forsøg over Tilberedning af saltet Flæsk.

II

Afsætning af saltet Flæsk.

Da Afsenderne almindeligvis maa bære Ansvaret for det saltede Flæsk med Hensyn til Kvaliteten, indtil det

er udsendt fra Røgerierne i England, maa Spørgsmaalet om Afsætningen omfatte alle de Behandlinger, som foretages fra Flæsket forlader Slagterierne, og indtil det er færdigrøget.

Da Hovedparten af det fra Danmark exporterede Flæsk sendes til England, og da det meste fremsendes til London, ere de samme Forhold at iagttage for alle danske Svineslagterier paa et Par Undtagelser nær. De samme Regler kunne siges at gjøre sig gjældende for alle og fortjene derfor en nøjere Undersøgelse.

Spørgsmaalet om Afsætning af saltet Flæsk kan indordnes under 10 Afsnit: Indladning i Jærnbanevogne, Transport pr. Bane, Indladning i Skib og Transport, Oplosning fra Skib, Indladning i Banevogn og Transport, Aflosning af Banevogn, Lagring før Udleveringen, Transport til Røgerierne, Behandlingen før Røgningen og Røgningen af Flæskesorterne.

1. Indladning i Jærnbanevogne.

Naar Flæsket er emballeret, kan det indlades i Banevogne enten direkte fra Ballerummet, hvor Forholdene ere ordnede saaledes, eller ved at transporteres til Banevognen med almindelige Vogne, helst dog brede, flade Vogne, saa Flæskeballerne kunne henlægges uden at trykkes. Højden for Opstablingen i Vognen maa helst være saaledes, at der ikke er mere end 4 Baller ovenpaa hverandre.

Temperaturen maa helst ligge saa nær den Varmegrad, som Flæsket har været tilberedt under, og ikke gjerne overstige 10 à 12° C.

Om Sommeren er det derfor ønskeligt at benytte isafkølede Vogne, og her er det bedst, naar Indladningen kan ske hurtig, saa Dørene kunne blive tillukkede.

Naar der ikke haves isafkølede Vogne, er det heldigt, om der kunde ske en Ventilation i Vognene, men her lægger Toldvæsenet Hindringer i Vejen, idet Told-

gods¹ efter Reglementet skal transporteres i tæt lukkede Vogne, og man kan derfor ikke lade Endedøre eller Lemme for oven være delvis aabne, hvad der ellers maatte anbefales.

Naar Jærnbanevognene er fuldladede, aflaaaser Toldvæsenet hver enkelt Vogn med Toldlaase eller Plombe.

2. Transport med Banen.

Denne maa selvfølgelig helst tage saa kort Tid som mulig, og Temperaturen maa ikke stige over 12° C. og ikke under 4° C.

3. Indladning i Skib og Transport.

Ved Indladning i Skib maa det paases, at Flæsket faar en ordenlig Behandling, og at Ballerne komme til at ligge paa Siden og ikke bliver endestillede.

Ved Nedlægningen i Skib var det ønskeligt, om der ikke blev lagt mere end 4 Baller i Højden, det er 16 Flæskesider; der maatte helst lægges Mellemlag, saa der ikke hvilede mere Tryk paa Flæsket, end dets egen Vægt; med 4 Baller i Højden hviler der dog et Tryk af c. 600 Pd. paa de nederste Baller.

Transporten maa helst ske saa hurtig som mulig, og Temperaturen holdes mellem 4 og 12° C.

4. Oplosning fra Skib.

Naar Skibene ankomme til Oplosningspladsen paabegyndes denne i Reglen strax. Oplosningen sker i Parkestone med Dampkran, og Indladning i aabne Banevogne foregaar samtidig med Oplosningen. I Sommer-tiden paabegyndes Oplosningen om Natten Kl. 2 à 3.

¹) Af Hensyn til Toldgodtgjørelsen for Salt og Lærred maa Af-sendelsen af Flæsk til Udlandet staa under Toldvæsenets Op-syn og Kontrol.

5. Indladningen i Banevogn og Transport.

Indladningen sker som nævnt samtidig med Oplosningen, men det er smaa korte Vogne der anvendes, og Opstablingen bliver ikke saa omhyggelig, som naar vi indlader Flæsk her hjemme. Højden i Opstablingen bliver, som Følge af de korte smaa Vogne for stor. Temperaturen bestemmes af den almindelige Lufts Varmegrad, og selv om Flæsket overdækkes med Presenning kan Temperaturen i den varme Tid ikke nedstemmes til det ønskelige Lavmaal. Transporten tager c. 3 Timer fra Parkestone til London.

6. Aflæsning af Banevogn.

Saasart Flæsket er bragt ind til London med Great Eastern Railway Co. føres Banevognene til Goodman Yard Station, hvor Aflosning finder Sted. Vognene kjøres ind i Pakhuset, hvor de staa med Bundfladen i Plan med Gulvet. Aflosningen sker med Haandkraft og ved Hjælp af Sækkevogne; samtidig foretages en Sortering efter Mærkerne, og hvert Mærke anbringes for sig.

7. Lagring før Udleveringen.

Naar Tilførselen ikke er større, end Forbruget kræver, henligger Flæsket kun til Sorteringen er tilendebragt, og det udleveres fra Gulvet i Pakhuset. Men under de sidste Aars større Tilførsel har det været nødvendigt at tage et Stokværk, en Etage over Gulvet, til Brug for Flæsk. Gulvet er belagt med Fliser og kan let holdes rent, men paa det andet Stokværk er Brædegulv, og det kan ikke underkastes Rengjøring efter de samme Regler, som et Flisegulv.

I disse Forskelligheder ligger ogsaa Muligheder for Uensartethed i Temperaturen. Lokalerne ere forsaavidt godt beliggende og vel indrettede som Pakhuse, men de ere ikke indrettede paa at tage mod saa store Kvantiteter Flæsk, som der har været Tale om i de sidste Aar.

Temperaturen bestemmes af den almindelige Luftvarme og bliver for høj for et Lagerrum for Flæsk.

8. Transport til Røgerierne.

Naar der gives Ordre til Jernbaneselskabet besørges Flæsket kjørt med Vogn til Røgeriet, forsaavidt det ligger indenfor en Afstand af 2 eng. Mil fra Pakhuset. Denne Transport er indbefattet i den gennemgaaende Fragt fra Esbjerg til London.

9. Behandlingen før Røgningen.

Naar Flæsket er leveret til Røgeriet tages Emballagen af, og Siderne blive rengjorte enten ved Afgnidning med Lærred eller ved Vaskning. Vi maa ofte erkjende, at den Omhyggelighed, vi har anvendt fra først af, sporer vi kun lidt til paa dette Tidspunkt. Men vi maa fastholde, at jo tidligere en slet Behandling paabegyndes, desto større Fare bliver der for, at Varerne kunne tage betydelig og indgribende Skade.

Naar Flæskesiderne ere rengjorte, overstrøs de med fint Ærtemel paa den indvendige Side, og i Bovbladhullet indsættes en Jernkrog, som er ombøjet i den anden Ende, og denne sættes over en Jernstang i Røgeovnen, hvor der kan hænge 3 à 4 Sider i Højden og flere ved Siden af hinanden.

10. Røgningen af Flæskesiderne.

Naar Røgeovnen er fyldt med rengjorte og med Ærtemel overstrøede Flæskesider, kan Røgningen begynde; det sker ved at antænde fine tørre Savspaaner, som udstrøs over hele Røgeovnens Bundflade, og i Løbet af 2 à 3 Døgn er Røgningen tilendebragt.

Flæskesiderne vise sig udvendig lysebrune, og den indvendige Side er tør; Ærtemelet udfylder alle Smaaporer og giver Flæskesiderne en smuk Farve og en større Tæthed paa Yderfladen.

Ved Overskjæring af en røget Flæskeside skal Snittet vise sig tørt, og Farven skal være rødlig kjødfarvet.

Naar jeg har givet en saa detailleret Fremstilling af Afsætningen eller Forsendelsen af Flæsk, er det for at paapege, hvad der kunde ønskes opnaaet gennem Reformer baade ved Forsendelsen med Bane og Skib. Spørgsmaalet om Forsendelsen med Skib har jo været under Diskussion i Folkethinget, men der trænges ogsaa til Reformer ved Banetransporten fra Slagterierne til Esbjerg. Transporten med Bane i England falder nærmest ind under Spørgsmaalet om Driften Esbjerg-London, ligesom Spørgsmaalet om tidssvarende Lagerrum i London knytter sig hertil. Men paa disse Omraader staar den enkelte magtesløs, og her maa Slagterierne gennem Staten virke hen til en Forbedring af Forholdene.

III.

Fejl opstaaede ved eller under Tilberedning og Afsætning.

De Fejl, som kunne forefindes ved Flæsket, naar det udbydes til Salg, kan være af en forskjellig Natur og Oprindelse. Der kan skjelnes mellem fysiologiske, tekniske, fysiske, kemiske og bakteriologiske Aarsager til Fejl.

1. Fysiologiske.

Stød eller Slag paa de levende Svin kunne efterlade Blodansamlinger, som i sig selv ere en Fejl, men Blodansamlingen foraarsager yderligere Omdannelse eller Opløsning af de nærmeste Partier, hvor Slaget er sket.

Ophedede, forpustede eller ophidsede Svin udskille ikke Blodet fuldstændig under Stikningen, og en ufuldstændig Udskillelse af Blod foraarsager hurtig Omdannelse i Produkterne af de slagtede Dyr.

2. Tekniske.

Slagtnings, Tilskjærings, Lagrings, Sorterings og Emballeringsfejl opdager man let og kan paavise Aarsagerne

til, naar man forfølger Produktet lige fra Tilberedningens Begyndelse og til Salget finder Sted. Jeg behøver ikke at omtale, af hvad Art de kunne være.

3. Fysiske.

Fejl ved Afkølingen eller for høj Temperatur under Forsendelsen kunne foraarsage mindre fast — blødt — Flæsk.

4. Kemiske

Fejl Tilberedning af Lage eller Anvendelse af Salt, Salpeter, Sukker eller gammel Lage, som ikke giver den sædvanlige eller attraaede Kvalitet.

5. Bakteriologiske.

»Taintit«, det er en begyndende Omdannelse, som foraarsager ilde Lugt, og som maaske bedst oversættes og forstaas ved Udtrykket, at Flæsket har »en Tanke«.

Slimet Flæsk er overtrukket med en gulig tyk fedtet Slim.

Surt Flæsk opstaar ved en paabegyndende syrlig Gjæring.

De virksomste Midler, man kjender mod de ved bakteriologiske Aarsager foraarsagede Fejl, er en tilstrækkelig Afkøling og Omsorg for, at Temperaturen under Forsendelsen holdes lav.

Aarsagerne til de væsentligste Fejl maa søges i Afkølings- og Temperaturforandringer.

Idet jeg afslutter dette Foredrag, skal jeg tilkjendegive, at der er mange Spørgsmaal denne Sag vedrørende, som kunne trænge til grundig Undersøgelse og fyldigere Belysning.

Den exakte Videnskab har hjulpet Landbruget og Industrien fremad paa mange Omraader. Jeg vil slutte med det Ønske, at Landhusholdningsselskabet, efter at