

at det ikke var lykkedes Cirio at konstruere et Apparat til Methodens Udførelse i stor Stil. Dette kan atter bero enten paa Mangel paa Indsigt eller Mangel paa Evne til at interessere Kapitalen i et Foretagende, som der den Gang ikke var den Brug for, som der er nu. Det er sagt, at Civilisationens Fremskridt i de sidste 30—40 Aar, væsentlig beroende paa Kommunikationsmidlernes Udvikling, har frembragt en større Omvæltning end nogen Revolution i Fortiden. For 30 Aar siden var Nutidens kæmpeindustrielle Fremstilling af Næringsmidler til Forsendelse til andre og fjerne Lande ukjendt eller i sin Barndom, og en Artikkel som grønsaltet Flæsk spillede intetsteds den Rolle, som den nu spiller i adskillige Landes Økonomi, enten som Udførsels- eller Indførsels-artikkel. Saaledes maa det sikkert forklares, at en Opfindelse for 30 Aar siden kunde fremkomme, gjøre Opsigt og gaa fuldstændig i Glemme, fordi man ikke havde overvundet Vanskelighederne ved Udførelsen i det store, og fordi den var »forud for sin Tid«, en Opfindelse som nu, ganske selvstændigt og fra bar Bund, har arbejdet sig frem til teknisk Fuldkommenhed, og som lover en betydelig Udvikling af Nutidens store fabrikmæssige Produktion af forskellige Levnetsmidler til Ernæring af de tætbefolkede Industri- og Handelscentre i de store Lande.

---

Efter Foredraget fremsattes der fra forskellige Sider en Række af Spørgsmaal til Foredragsholderen. Af disse skal her fremdrages en Del og vel nogle af de vigtigste. Der fremsattes saaledes først det Spørgsmaal, om det, som omtalt i Foredraget, var nødvendigt at pumpe Siderne med Saltlage, forinden de gaa ind i Apparatet. Et Spørgsmaal, det ogsaa har Betydning at vide noget bestemt om, er, hvor længe Flæsket efter at være saltet behøver at ligge hen, inden det kan modtages til Røgning, og om Flæsket, saltet paa den her an-

givne Maade, tiltager i Vægt eller ej. — Et andet Spørgsmaal, der blev stillet, var, om man havde Erfaring for, at Flæsket vandt i Holdbarhed, saa at man uden Fare for, at Flæsket skulde tabe i Kvalitet, kunde opbevare større Partier deraf i længere Tid, samt om man for det Flæsk, der var behandlet efter den ny Methode, kunde indvinde en højere Pris end for Flæsk, der var behandlet efter den gamle Methode. — Hvad der ogsaa havde Interesse at faa at vide, var, om Flæsket skal afkjøles og da til hvilken Temperatur, inden det gaar ind i Cylinderen, og lider Flæsket ikke ved Anbringelsen i Cylinderen derved, at der kommer for mange Lag over hinanden, saa at de underste komme til at ligge under et saa stort Tryk, at de blive saltede paa en lidt anden Maade end de øverste. — Hvorledes opbevares Flæsket? Stables det paa samme Maade som nu, og skal Opbevaringsrummet være afkjølet ved Koldluftsmaskine eller ved kold Luft direkte fra Is? — Et Spørgsmaal, der ogsaa fremkom, nærmest for eventuelle Forsøgs Skyld, var, om man havde Overslag over, hvor meget Installationen af et saadant Apparat vil koste, og om det ikke er nødvendigt for større Slagterier at have 2 á 3 Apparater. — Endelig fremkom ogsaa det Spørgsmaal, om Perforering af Flæsket ikke blev foretaget, fordi alt Flæsket ikke strax kunde komme ind i Cylinderen.

Konsulent Faber skulde søge at besvare de fremsatte Spørgsmaal, saa godt som han formaade efter de Oplysninger, han havde faaet af Mr. Down. Hvad det første Spørgsmaal angaar, nemlig om det er nødvendigt at pumpe Siderne, da kunde Taleren ikke sige noget bestemt derom, men naar den, der praktisk har arbejdet med Sagen og har Interesse i at fremstille Flæsket saa godt som muligt, siger, det er nødvendigt, maa man vel tro det; men det tager ganske vist en Del af Glansen bort fra Metoden, naar man skal have det besværlige Arbejde. — Hvad dernæst det Spørgsmaal angaar, hvor lang Tid Flæsket efter at være saltet behøver at henligge, inden det gaar til Røgning, da sagde Mr. Down udtrykkelig, at naar Flæsket var saltet i Danmark ved Hjælp af en saadan Maskine, vilde det, efter at være taget ud af den

og have henligget et Par Timer derefter, kunne forsendes til London og da gaa ind i Røgeriet. Hvor lang Tid Mr. Down som Regel lader sit Flæsk ligge, kunde Taleren ikke sige. Undertiden lader han det ligge i længere Tid, endogsaa i Uger, hvad det godt kan taale; hvilken den korteste Tid er, i hvilken det maa ligge, kunde Taleren ikke sige, men som nævnt anser Mr. Down Tiden, i hvilken Flæsket er undervejs fra Danmark til England, for at være tilstrækkelig til, at det derefter kan gaa ind i Røgeriet. — Med Hensyn til Spørgsmaalet om, hvor vidt Flæsk, saltet efter den her angivne Methode, tiltager i Vægt, da siger Mr. Down, at han har ladet et Parti Flæsk veje, efter at Siderne vare tilskaarne, og inden de gik ind i Maskinen, og atter efter at Flæsket var saltet og havde henligget 20 Dage i Kjælderen, og der var da en Vægtforøgelse af 2 pCt. — Hvor vidt Mr. Downs Flæsk er bedre nu, end det var, inden han benyttede den her beskrevne Fremgangsmaade, lader sig vanskelig afgjøre bestemt, kun henvises til Mr. Downs egen Udtalelse, som gaar ud paa, at hans Forretning er gaaet stærkt fremad, hvilket viser ham, at Folk ere mere tilfredse med hans Varer i Aar end ifjor, da han anvendte den gamle Methode. — Forsøg over, hvor lang Tid Flæsket kan holde sig, ere ikke udførte. Saadanne maa, naar de skulle have nogen Betydning, udføres i en Forsøgsanstalt. Mr. Downs Paastand, at Flæsket holder sig bedre, end det plejer, naar det behandles, som han gjør, maa staa for hans egen Regning. — Om der opnaas en højere Pris for Flæsket end tidligere, kunde Taleren heller ikke sige noget om, men hvis man faar et større Udbytte til samme Pris, opnaar man jo et bedre Resultat. — Hvad angaar Afkjølingen af Flæskesiderne inden de gaa ind i Cylinderen, da mente Mr. Down, at det ikke var nødvendigt, naar Saltlagen var kold. I Cylinderen er enhver Flæskeside underkastet de samme Betingelser som alle de andre i Modsætning til, hvad der ellers finder Sted, hvilket nærmere udvikledes ved Henvisning til Konstruktionen af Tremmevognene. Mr. Down har ikke nogen Afkjøling i sin Kjælder. I denne er Temperaturen omtrent den samme som Middelttemperaturen i Syd-England, og

her har han Flæsket liggende efter at være kommet ud af Maskinen i indtil 4 à 5 Uger, inden det bliver røget. Hvis man ikke har Kjældere, der ere kjølige nok, kan man afkjøle Lagen, det staar enhver frit for. — Hvor meget et Apparat som det beskrevne vil koste, vidste Taleren ikke. Der er foreløbig kun lavet det, der benyttes i Gillingham, og det, der nu er opsat i Ystad; men muligvis kan man paa det sidstnævnte Sted faa at vide, hvor stor Bekostningen vil være. (Fra en Side bemærkedes det, at Apparatet vil koste c. 1200 £, medens det fra anden Side udtaltes, at Bekostningen kun vilde være 700 £ foruden Dampanlæget). — Hvad angaar det Spørgsmaal, om det er nødvendigt for de større Slagterier at have mere end een Cylinder, da kan det besvares derhen, at Cylinderen kan gøres kortere og længere efter Behovet. — Med Hensyn til Spørgsmaalet om Pumpningen af Flæsket, da troede Taleren ikke, at Mr. Down pumpede eller perforerede Flæsket, fordi det efter Slagtningen maatte vente paa at komme ind i Cylinderen. Mr. Down slagter vistnok ikke mere ad Gangen, end han kan expedere ind i Cylinderen. Han udtaler bestemt, at det er nødvendigt at sprøjte Siderne, inden de komme ind i Cylinderen, men angiver ikke anden Grund dertil end den, at han er ledet dertil ad Forsøgsvejen.

Efterat Konsulent Faber saaledes havde besvaret de til ham rettede Spørgsmaal, bemærkede Direktør Nielsen fra Bornholm, at han troede, at Danmark, som producerede saa meget Flæsk, var interesseret i, at der blev gjort nogle mere vidtgaende og mere indgaaende Forsøg end dem, der hidtil vare udførte i Gillingham, og han vilde i den Anledning tillade sig at henvende sig til det høje Præsidium for Landhusholdningsselskabet, om det ikke vilde tage Sagen i sine Hænder og arbejde hen til, at Slagterierne paatog sig den Bekostning at faa et Anlæg gjort i et Slagteri og der foretaget Forsøg under Landhusholdningsselskabets Kontrol. Man vilde da faa solide Oplysninger om, hvor vidt der ad den Vej at behandle Flæsket paa, kan opnaas større Fordele, hvad man jo næsten maa tro maa være Tilfældet.

Direktør Nielsen (Hjørring). Efter at de forskjellige

Spørgsmaal angaaende selve Methoden nu ere blevne besvarede, er man nysgjerrig efter at faa at vide, hvorledes Engländerne synes om det ny Produkt; derom har man ikke faaet den ringeste Oplysning. Hvis ikke Slagterierne her i Landet samle sig og i Fællesskab foretage Forsøg, eller hvis ikke Forsøgslaboratoriet anstiller saadanne og sender Forsøgsprodukterne til det engelske Marked for at se, hvorledes de præsentere sig der ved Siden af det danske Flæsk, tilberedt paa gammel Vis, kan man ikke have nogen Mening om, hvorledes Forholdet vil stille sig. Taleren var en Smule begejstret for denne Methode, inden han kom her, men denne Begejstring er nu svundet ikke saa lidt. Det, der er opstillet derovre fra som væsentlige Fordele ved Anvendelsen af Methoden, syntes Taleren var svundet meget ind. Rentetabet, som naturligvis maa tages i Betragtning, er ikke saa usædvanlig stort, og det Spørgsmaal, der lod til at være det væsentligste, nemlig Tilvæksten, synes heller ikke at have nogen stor Betydning. Til sin store Forbavselse saa Taleren i den opstillede Tabel over Saltholdigheden, at medens »I. D. K.« kun indeholder 2 pCt. Salt, indeholder »Autocure« 4 pCt. Salt, og her har man saa Forklaringen med Hensyn til »Tilvæksten«. Der sendes herfra Uge efter Uge Flæsk med 2 pCt. Salt til England, og hvis man her vilde gøre Forsøg med at afsende Flæsk, der indeholder 2 pCt. Salt mere end hidtil, skulde man nok faa at høre, hvilke Klager, der vilde fremkomme. Naar der dernæst er sagt, at Holdbarheden er større, da er det ikke saa underligt; hvis man i det danske Flæsk maatte komme det dobbelte af Salt mod, hvad der nu findes i det, vilde det ogsaa være mere holdbart end det, der for Øjeblikket sendes til England, men det tør man ikke for Kunderne. — Der er en Side af Sagen, som man ikke kan lade ude af Betragtning, naar man ser paa Flæsketilberedningen fra et rent kemisk—teknisk Standpunkt. Man siger, at det, der foretages i Slagteriet, er ikke andet, end at man efter at have slagtet Svinene indpoder Flæsket med Salt, Salpeter o. s. v., og hvis det var Tilfældet, kunde den ny Methode selvfølgelig være passabel; men det forekom Taleren, at der laa noget andet

bag ved det hele Arbejde, nemlig — om han maatte udtrykke sig saa — en Slags Modning af Flæsket. Mon der ikke bag ved dette, at Flæsket skal ligge nogle Dage, inden det forsendes, skulde være noget, der hænger sammen dermed? Naar man lader Flæsket ligge, sker der ikke alene det, at det gjennemsives af Lagen, men der foregaar absolut ogsaa en kemisk Omdannelse ligesom ved Kjød. Man vil ikke have Kjødet den Dag, det er slagtet, og Vildt skal henligge flere Dage, inden det benyttes, eftersom det da bliver mere velsmagende, fordi der foregaar en kemisk Omdannelse i Kjødet, og det samme tænkte Taleren var Tilfældet med Flæsket. Ved den ny Methode vil en saadan Modning ikke foregaa, medmindre det henligger nogle Dage efter at være tilberedt, og naar det er Tilfældet, svinder de væsentligste Fordele bort, nemlig Besparelse af Rente og en hurtig Afgang til Markedet.

Professor Segelcke oplyste, at Italieneren Cirio, baade paa den Tid, Udstillingen i Paris holdtes, og senere, var en af de største Forhandlere af Fødemidler fra Italien. Om han senere var gaaet ud af Markedet, kunde Taleren ikke sige. Det var altsaa ikke Mangel paa Penge, der havde forhindret ham fra at gjøre Forsøg i større Stil og bringe Opfindelsen videre frem. Det forekom Taleren højst sandsynligt, selv om den ny Opfinder giver det Udseende af, at han ikke har kjendt den tidligere Opfindelse, at der maa være en Forbindelse mellem Fortid og Nutid, idet alle de Fortrin, der nu anføres som Fordel ved Metoden, ere de samme som tidligere med Undtagelse af, at der ikke spares 80 pCt. Salt, saaledes som det blev anført i 1867 og vel ogsaa var noget vel grovt. Det samme Forhold finder Sted med Hensyn til Anbefalingen for Anvendelsen af Borsyre som Konserveringsmiddel til Fødemidler. Her kan ogsaa let paavises en Forbindelse mellem Fortid og Nutid. Der var i det, som den ærede Foredragsholder fremsatte, en Ting, som Taleren har vanskeligt ved at forklare sig, og det er, hvorledes at lufttomt Rum og Tryk efter hinanden skulde kunne bevirke noget. Taleren kunde forstaa, at man saltede Flæsket under Tryk, men at der foruden Tryk ogsaa skulde anvendes Luftfortynding, kunde han vanskelig tænke sig.

Konsulent Faber vilde gjentage, hvad han sagde ved Begyndelsen af sit Foredrag, nemlig, at han ingenlunde var kommen her i den Hensigt at ville anbefale Methoden eller indestaa for de Resultater, som Opfinderen eller Brugeren af Methoden mener at være kommen til. Taleren havde i sin Virksomhed i England hørt Methoden omtale og havde derefter haft Lejlighed til at gjøre sig bekendt med den. Han har ment, og han haaber, at han ikke har taget fejl i saa Henseende, at det var en Methode, som det maatte interessere dels det danske Landbrug, som er en saa stor Producent af saltet Flæsk til det engelske Marked, og dels de enkelte Folk herhjemme, som ere engagerede i denne Forretning, at blive bekendt med, og han har derfor anset det for rigtigt at indhente Oplysninger om Methoden og forelægge disse for det danske Landbrug og dem, det ellers kan interessere, men det har aldeles ikke været Talerens Hensigt at give Grunde for, hvorfor man skal have Vakuum og derefter Tryk, eller paa-pege om Methoden er ny eller gammel, om der er Fortjeneste ved dens Anvendelse, om det ene eller andet er nødvendigt eller ikke. Taleren har kun søgt at fremstille det hele saa tydeligt, som det har været ham muligt efter de Oplysninger, han har indhentet, og det maa da blive de Folks Sag herhjemme, som meget bedre end Taleren forstaa sig paa Tingen, at undersøge, om det er noget, som det er værdt at give sig i Lag med. Hvis man mener, at her er noget, som fortjener Opmærksomhed, vil man her i Landet vide, paa hvilken Maade man skal faa det undersøgt og komme til et Resultat, og hvis man mener i Forvejen at kunne sige, at det hele er Humbug, kan man spare sine 700 eller 1200 £, eller hvad det nu er, at Apparatet koster.

Præsidenten (Kammerherre Castenschiold). Der er rettet en Henvendelse til det kgl. Landhusholdningsselskab om at tage denne Sag op og søge at komme til at faa Forsøg anstillede, og det er ganske naturligt, eftersom det er umuligt at kunne dømme om den fremsatte Methodes Værd uden saadanne. Der eksisterer allerede et Samarbejde med Slagterierne gjennem et Udvalg, og det har glædet Taleren at høre, at et

af Udvalgets Medlemmer ønsker at faa Forsøg anstillede. Det er et godt Varsel. Fra Præsidiets Side vil der blive vist denne Sag al mulig Opmærksomhed, og Taleren haabede, at der skulde blive et godt Samarbejde mellem Slagterierne og Landhusholdningsselskabet.

Direktør Nielsen (Hjørring) haabede, at Konsulent Faber ikke havde misforstaaet de faldne Udtalelser og deraf villet udlede, at man mente, at hans Virksomhed i denne Sag ikke havde meget at betyde. Det har den tværtimod, og man er Konsulent Faber særdeles taknemmelig for det fortrinlige Arbejde, han har gjort. Man er fuldstændig paa det rene med, at hans Foredrag kun kunde være refererende; da det kun er en enkelt Forretning, der har prøvet Metoden og maaske er stærkt interesseret i at faa den ført videre ud i Livet, kan der naturligvis ikke nu fastslaaes noget bestemt. Det, der her skal være Resultatet af Konsulent Fabers Arbejde, er, at der er blevet gjort opmærksom paa, at der er en ny Methode i Anmarch, og Taleren mente ikke, man kunde betegne den som Humbug. Den er maaske ikke praktisk, ikke formaalstjenlig, men den er i hvert Fald Forsøg værd. Hvad man derfor skal have Opmærksomheden henledt paa, er, — og derom vilde Taleren rette en Anmodning til Konsulent Faber — at faa undersøgt paa det engelske Marked, om Kunderne synes bedre om Flæsket fra Gillingham end fra vore Slagterier; derhos maa der paa en eller anden Maade foranstaltes Forsøg iværksatte.

Efter at derpaa Statskonsulent Arup ogsaa havde udtalt sig om det ønskelige i at faa Forsøg gjorte i den heromhandlede Retning paa samme solide Maade, som det var sket paa andre af Landbrugets Omraader, sluttede

Præsidenten Mødet med at bringe Konsulent Faber Landbrugets Tak for hans Foredrag angaaende et Æmne, som har aktuel Interesse, og udtale det Haab, at Konsulent Faber stadig vilde følge denne Sag paa dens videre Gang. Konsulent Faber kunde være overbevist om, at Landbruget følger den med Interesse, eftersom den jo vil have stor Betydning for det, hvis den virkelig, hvad Forsøg jo maa afgjøre, viser sig at være god.

---