

## Kjødindustrien i Nord-Amerika og Norge.

Foredrag holdt i det kgl. Landhusholdningsselskabs Møde  
den 17de Novbr. 1897

af

Sekretæren, Landbrugskandidat Rudolf Schou.

Ved et Møde i Odense den 20de Februar d. A. om et fynsk Exportslagteri blev vedtaget følgende Resolution:

»Forbudet mod Udførsel af levende Kvæg fra Fyen vil medføre, at man maa gaa over til Slagtning og Kjød-export. Afsætningen af de bedste Kvaliteter Kjød maa antages at være nogenlunde let, hvorimod Udnyttelsen af de mindre værdifulde Dele samt af Affaldet formentlig vil medføre betydelige Vanskeligheder, naar Exportslagtning bliver almindelig her i Landet, hvorfor det vilde være ønskeligt, om der blev foretaget en Undersøgelse af de Industrier, som i de store kjødexporterende Lande ere knyttede til Kjødexporten, saavel af Materialet, man bearbejder, som af Maskiner, det færdige Produkt og Afsætningsforholdene«.

Allerede forinden havde Landhusholdningsselskabet sin Opmærksomhed henvendt paa Betydningen af rationel Udnyttelse af de mindre værdifulde Dele samt af Affaldet. idet Statskonsulent Arup havde omtalt Sagen, men ogsaa fra anden Side var den forinden kommet paa Tale.

Det blev da overdraget mig at foretage en Undersøgelse af den norske Konserverindustri i Stavanger samt af Kjødindustrien i Nord-Amerika, i sidstnævnte Land sammen med Fabrikant Alfred Beauvais hvem Præsidiets havde formaaet til at ledsage mig.

Forinden jeg gaar over til Sagens mulige Betydning for Danmark, skal jeg omtale dels hvad jeg erfarede ved mine Undersøgelser, dels hvad jeg paa anden Maade har faaet at vide vedrørende Kjødindustrien.

Jeg skal begynde med Stavanger, som jeg besøgte de første Dage i Marts Maaned. Der findes mindst 10 Fabrikker, som alle ere opstaaede i de sidste 25—30 Aar, oprindelig baserede paa Nedlægning af Sild og Ansjovis, senere gaaede over til Nedlægning i hermetisk lukkede Daaser af allehaande Fiske- og Kjødretter, dog med Kjød med Suppe, Kjødboller i Bouillon og Oxekarbonade i Bouillon som Masseartikler, hvad Kjød angaar, medens der iøvrigt laves saa at sige alle mulige Retter i vexlende Mængde efter Forbruget; af disse skal nævnes: 10 forskellige Supper som f. Ex. Ærte-, Grønkaals-, Oxehale-, Skildpadde-, Juliennesuppe o. m. fl. og af Kjødretter: Kjødbudding, Beufsteg, Kalve- og Oxekarbonade, Faarekoteletter, Svinekoteletter, Frikadeller, Forloren Skildpadde, Mørbrader, Lammefrikasé, Faarekarry, stegte Nyrrer m. fl. Allerede midt i Oktober forskrev Landhusholdningsselskabet en Prøvesending af disse forskellige Sager, som viste sig at være ganske gode og velsmagende, om de end kunde have været noget finere tilberedte. Man maa dog erindre, at henkogte Varer aldrig kunne blive saa velsmagende som frisk tillavet Mad. Den bedst indrettede Fabrik tilhører C. Houge Thiis, som grundlagde den allerede i 1870 og, efter flere Udvidelser, i 1896 opførte en rummelig og velindrettet Fabrikbygning, hvilket ingenlunde haves af de andre Firmaer, som nemlig benytte de gamle Sjøboder, som ere godt nok kjendte fra den norske Literatur. Arbejdet udføres omtrent udelukkende af Kvinder; kun i Emballagefabriken anvendes Mænd. Gangen i Fabrikationen og Fabrikens Indretning er saaledes: Kjødet modtages i et Rum, hvor det vejes, og ved hvilket er anbragt et Kølerum. Naar Kjødet skal oparbejdes, bringes det med en Elevator op i første Etage, og her

skjæres det fra Benene, som koges. Det Kjød, som skal steges, bringes ind i et Arbejdsrum, hvor det til-laves ganske som i et Kjøkken og steges paa Komfurer samt lægges i Daaser og kommer til Falsmaskinen, hvor Laaget paafalses; dernæst anbringes Daaserne i en Kurv og hejses op i Autoklaven, hvor Kogningen fore-gaar. Efterat Daaserne ere befriede for Luft, vaskes de og bringes til Lagerrummene. Det Kjød, som skal koges, bringes op i et Arbejdsrum, hvor der er an-bragt Hakkemaskiner, og hvor det efter Hakningen æltes sammen med Talg og Krydderier; derefter bringes det til Arbejdsrummet og laves enten til Boller eller Budding og tilsættes Suppe, som er fremstillet ved Kog-ning af Ben, Sener o. lign. Arbejdsrummene ere saa-ledes beliggende, at Varerne let kunne føres fra det ene til det andet, dels ved Elevator, dels ved smaa Hænge-baner. Hvad det særlig drejer sig om, er at Maden laves godt til; hertil bruges Damer, som forestaa denne Gren af Virksomheden; og en anden vigtig Ting er, at enhver Ting udnyttes paa bedst mulige Maade, hvilket der ikke kan gives Regler for, thi Raamaterialet er ikke ens fra Dag til Dag, den ene Dag er det af yngre Kre-aturer, den anden af ældre, stundom fedt, stundom magert, ligesom det ingenlunde er den samme Part af Dyret, som altid bruges.

Hvor stor Virksomheden er i Stavanger har jeg ikke kunnet erfare; Exporten af alle Slags hermetisk nedlagte Spisevarer var i 1896 1,956,000 Ø, langt den største Del i smaa Daaser, og den overvejende Del er Fiskekonserves og Vildt. Men der laves langt mere; thi i selve Norge bruges en Mængde, særlig dog vist i Form af Boller og Buddinger.

Fra Danmark indførtes i 1896 til Stavanger 67,000 Pd. fersk Kjød, som vist væsentlig er brugt til Kon-serves. Til hele Norge udførte vi i 1896 1,853,940 Pd. urøget Kjød. Fra Frederikshavn udførtes følgende Mængder fersk Kjød til Norge:

1893. . . .	706,000 Pd.
1894. . . .	1,378,000 —
1895. . . .	800,000 —
1896. . . .	753,917 —

Da der findes Konserveres Fabrikker adskillig flere Steder end i Stavanger, er det sandsynligt, at der i Norge til Konservering er brugt en Del mere dansk Kjød end de omtalte c. 67,000 Pd. Regner man ud efter Priskuranten og fradrager Rabatten, som gives, kommer man til, at et Pund Kjødkonserveres, nedpakket i Daase, sælges for omkring 65—75 Øre pr. Pd., Kjødboller dog billigere, nemlig for c. 60 Øre; herfra gaar Emballagen og Arbejdsomkostninger m. m., saa man kan regne, at Varen betales med c. 50—60 Øre pr. Pd. Netto. Men man maa erindre, at Udbyttet i Vægt er c. 50 % større end det anvendte Kjøds Vægt, hvilket hidrører fra de tilsatte Grøntsager, Mel, Krydderier, Spæk m. m.

Man faar det Indtryk, at den norske Konserver-industri er i fuld Blomstring. Afsætningen er for en Del til Skibsproviantering, men der exporteres ogsaa betydelige Mængder hele Verden over; dog klagedes der over, at Export af etiketterede Daaser er noget vanskelig, idet de store Exportfirmaer i Tyskland og England ønske deres egne Etiketter.

Efter at have omtalt Norge skal jeg vende mig til Nord-Amerika.

De Pladser, som jeg sammen med Hr. Beauvais havde Lejlighed til at undersøge ere: New-York, Chicago og Kansas-City; men foruden i disse Byer findes der betydelige Slagterier med tilhørende Henkogningsanstalter i flere andre Byer saasom St. Louis og Omaha. Kjødkonserveringen i Nord-Amerika er omtrent af samme Alder som i Norge, men medens det i Norge er Fiskeriet, som indirekte har fremkaldt Kjødkonserveringen, er det i Amerika den stigende Kvægmængde, som tvang Slagterierne ind paa at finde Udveje for Overskudet, og da man ikke den Gang kjendte til Forsendelse under Af-

køling, paabegyndte man Henkogning i Daaser og har siden fortsat i det samme Spor, som betraadtes strax. Da det i Amerika er store Firmaer, som besørge Slagtingen, og da de ikke ere ganske uden indbyrdes Forstaaelse, have de Fordel af at holde Kjødpriserne høje i Indlandet og opnaa dette ved at fremme Exporten mest muligt, saaledes at der aldrig er mere disponibelt end netop svarende til Forbruget.

Det er nemlig ingenlunde saa, at Kvægbestanden i Nord-Amerika er saa ubegrænset, som man almindelig er tilbøjelig til at antage; der har de sidste 3 Aar været en Tilbagegang af  $12\frac{1}{2}\%$  og naar hertil kommer, at Befolkningen stiger med  $1,3\%$  vil man se, at den Tid ikke er saa fjærn, da Exporten standser af sig selv. Antagelig vil dette theoretisk set finde Sted om 6—7 Aar. Ganske morsomt er det, at en lignende Formodning for ganske nylig er opstillet fra anden Side, nemlig fra Sekretæren ved den engelske Legation i Washington, som mener, at Exporten vil forsvinde, thi der er Intet, som taler for en Forøgelse af Besætningerne. Grunden til, at Kvægbestanden gaar ned, søger han i, at store Dele af Dakota, Wyoming og Montana samt til en vis Grad Texas, som tidligere anvendtes til Græsning, efterhaanden er optaget til Drift, og tillige i, at Kvægopdræt kun betaler sig, hvor der er Enge og naturlige Græsgange. I hvert Fald er der ikke Grund at antage nogen Forøgelse af Kvægmængden. Det pludselige Opsving i Hvedepriserne vil virke i samme Retning.

Kvægbestanden er nu c. 46,4 Mill., hvoraf der aarlig slagtes c. 10 Mill., altsaa en meget ung Bestand. Priserne ere ingenlunde lave; en Sammenligning med danske Priser er vanskelig paa Grund af Forskjellen i Kvalitet; jeg skal dog anføre Priserne i Chicago i Øre pr. dansk Pd. for Stude.

	1889	1890	1891	1892	1893	1894	1895
Højest	22,32	22,32	25,32	25,72	26,32	25,92	25,92
Lavest	10,72	11,72	11,72	11,72	11,92	11,72	11,72
Middel	16,52	18,52	17,52	17,52	18,72	17,52	19,12

I 1896 have Priserne stillet sig saaledes:

Bedste Stude til Export...	15	—20 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Øre pr. dansk Pd.
Texas Stude til Fedning ..	15	—18	—
Texas Køer .....	11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	—13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	—
Unge Udsætterkøer og Kvier	9	—16	—
Overløbere og Kvæg til			
Fedning.....	14 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	—18 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	—
Ældre Tyre.....	8	—16	—

I første Halvdel af 1897

Middelpris for Stude.....	20	—
Tyre og Græskøer .....	11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	—

Uoverensstemmelserne i Maximumpriserne hidrøre fra, at Priserne for de enkelte Aar ere tagne fra en officiel Chicago-Beretning, medens Priserne for 1896 og 1897 ere indsamlede fra de ugentlige Noteringer i New-York, Chicago og Kansas City.

Som omtalt foregaar Slagtingen for største Delen i meget store Slagterier, saaledes at Smaaslagterne ere fortrængte af Kjødudsalg og Kjødsælgere, som forsynes fra de store Firmaer.

Ved Indkjøbet tages Hensyn til den Anvendelse, vedkommende Slagteri vil gjøre af Kjødet. Til Export af fersk Kjød anvendes udelukkende velfedede Stude af c. 1450 Pds. Vægt (dansk), til Hjemmeforbrug mindre Stude og fede Kvier og til Henkogning mindre, halvmagre Stude, Køer og Kvier af omtrent 900—1100 Pds. Vægt. De fleste Slagterier have saavel Hjemmesalg som Henkogning, nogle tillige Kjødexport, saa den endelige Sortering finder først Sted efter Slagtingen.

Naar Dyrene ere indkjøbte, hvilket finder Sted paa de store Kvægmarkedspladser, som findes ved Slagtecentrene, sendes de til Slagterierne og underkastes en Undersøgelse af Statens tilsynsførende Dyr læger, dog kun forsaavidt vedkommende Slagteri befatter sig med Export enten af fersk Kjød, saltede og røgede Varer eller Konserves. Udførsel af Kjødvarer fra Amerika er

forbudt, med mindre de hidrøre fra Dyr, som ere undersøgte af Statens Embedsmænd. Kontrollen indførtes i 1891 for Hornkvæg, i 1892 for Faar, og i 1894 indførtes foruden Trikinundersøgelse tillige en videregaaende Kontrol med Svin til Export.

Af nedenstaaende Tabel fremgaar, hvormange Dyr der ere inspicerede før Slagtningen:

	1891	1892	1893	1894	1895	1896
Hornkvæg...	83391	3,167174	3,992174	3,862111	3,752111	
Kalve .....	"	59089	91947	96331	109641	
Faar .....	"	583361	870512	1,020764	1,137300	
Svin .....	"	"	"	7,964850	13,576915	

Efter Slagtningen bleve følgende Mængder inspicerede og stemplede:

	Kvartkroppe af Oxekjød		Faar	Svin mikro-skopisk	Kalve	Antal Kolli, salt og pre-serveret Kjød
	Til Export	Til Hjemme forbrug				
1892.....	1,190770	8,160625	573361	1,267329	59039	796707
1893.....	1,036809	10,534102	870512	1,960069	92947	1,035569
1894.....	2,417312	10,810202	?	1,372410	"	1,123238
1895....	1,030334	12,259346	3,516896	"	183188	3,697701

Det Kjød, som exporteres i store Stykker, mærkes med en Lærredslap, som sættes fast med en Staaltraad og plomberes, hvorimod salt Kjød i Tønder samt Konserveres mærkes paa Emballagen. Alle Mærker ere nummerede, saaledes at de føre tilbage til den Embedsmand, som har foretaget Mærkningen. Forsendes saltet Kjød eller Flæsk i hele Vognladninger, plomberes disse.

Toldvæsenet skal paase, at Kjødvarer, der ikke ere mærkede som foreskrevet, ikke udføres.

I 1896 var der i 26 Byer Kontrol med 102 Slagterier, saa man kommer strax til at tænke paa den store Bekostning, denne Kontrol medfører og som helt afholdes af Staten; den androg i 1896  $1\frac{1}{4}$  Mill. Kr. Omkostningerne for hvert Dyr, som synes i levende Live var i:

1893 . . . .	16	Øre
1894 . . . .	7	—
1895 . . . .	5	—
1896 . . . .	3,6	—,

altsaa en ganske betydelig Nedgang.

Der har ofte været Forslag oppe om at lægge denne Udgift paa Slagterierne enten helt eller delvis, men endnu er det ikke blevet gennemført. Man maa nemlig erindre, at kun de Slagterier, som exportere, ere under Kontrol, og da de ogsaa have Hjemmesalg, ere de for denne Del af Forretningen strængere Bestemmelser underkastede end deres Konkurrenter, som ikke exportere. Obligatorisk Stempling af alt Kjød modsætter Veterinæradministrationen sig, saalænge Slagtning er tilladt i de smaa Slagtehuse, og privilegeres Slagtningen til Etablissementer over en vis Størrelse, da vil Dannelsen af Sammenslutninger begunstiges, og Befolkningen, som allerede er stærkt nok udsuget af Ringe for andre Livsfornødenheder, vil blive plyndret yderligere ved Opgang af Kjødprisen.

Hvorvidt Kontrollen er effektiv, ser jeg mig ikke i Stand til at afgjøre; imellem Slagterierne er det en almindelig Mening, at den har været en kraftig Løftestang for den amerikanske Kjød- og Konservesexport og at alt Kjød, som exporteres bør være sundt i alle Retninger, saaledes, at de amerikanske Kjødvarers Omdømme ikke kan ødelægges af samvittighedsløse Exportører. Men selvfølgelig er det uheldigt, at Kontrollen ikke er gennemført for Indlandets Vedkommende. For

Kvæggets Vedkommende er Faren dog ikke særlig stor, thi af de omtrent 4 Mill. Stkr., som inspiceredes i 1895, kasseredes kun 1 ‰ og kun 1 for hver 5000 paa Grund af Tuberkulose. Mod disse Tal vil dog kunne indvendes, at de Dyr, som ikke kunne staa for Kontrollen i Exportslagterierne, kunne være førte til de ikke kontrollerede Slagterier og altsaa brugte af den hjemlige Befolkning. Men i ethvert Tilfælde er Sundhedstilstanden blandt Kvæget sikkert tilfredsstillende.

Efter Slagtingen, som foregaar hurtig og sikkert, føres Kroppene strax i Kølerum, som ere godt ventilerede, og hvor Temperaturen (+ 1° C) kontrolleres nøjagtig hele Døgnet igjennem. Under Transport med Jernbane og Dampskibe holdes samme Varmegrad, ligeledes kontrolleret af Slagteriets egne Folk. Betydningen af at undgaa Temperatursvingninger er lært ved mangeaarig og dyrekjøbt Erfaring og betragtes som Hovedvilkaaret for en lønnende Kjødexport paa længere Afstande. Naar det Kjød er taget fra, som skal sælges i fersk Tilstand bruges Resten til Konservering eller Pølsefabrikation. Konserverindustrien staar dog paa et meget primitivt Trin ved de store Slagterier, idet det væsentlig er den samme Fremgangsmaade, som anvendtes for 25 Aar siden, som nu benyttes. Hovedformalet er at tage saa meget Kjødextrakt som mulig ud af Kjødet; dette koges derfor i 3—4 Timer, saaledes, at al Kraften er trukket ud. Suppen inddampes til Extrakt, og det kogte Kjød føres i store Jærnetten hen til lange Borde, paa hvilke det falder ud. Her foregaar Sorteringen; Sener, Bruske og andre ubrugelige Dele fraskjæres og gaa til Gjødning, medens Kjødet lægges i Daaser efter at være skaaret lidt i Stykker paa en Maskine. Kjødet presses efter Afvejning i Daaserne, i hvilke er hældt en passende Mængde Farvestof og Salt. Farvestoffet tilsættes, for at give det stærkt udkogte, blege Kjød et mere appetitligt Udseende, Saltet for at borttage den flove, udvandede Smag. Efter Lukning

gaa Daaserne til Autoklaverne, hvor de under Højtryk undergaa den første Kogning. Derefter sættes de i kogende Vand, et lille Hul stikkes i hver for at give Luften Lejlighed til at undslippe, Hullet loddes til igjen, og Daaserne gaa til Autoklaverne, for atter at gjenneegaa en Ophedning.

Kjødet benævnes »Roast-beef« og »Corned-beef«; sidstnævnte er tilsat lidt mere Salt, ellers er der ingen væsenlig Forskjel. Tunger af Oxe, Faar og Svin konserveres og ere særdeles gode og velsmagende, hvorimod det udkogte Kjød er en Ret, som der ikke er megen Næring i. Der exporteres en Del — omkring 60 Mill. Pd. — henkogte Kjødvarer aarlig, men i selve Landet bruges overordentlig betydelige Mængder. Af andre Konserver skal nævnes »minced meat« (smaathakket Kjød tilsat Krydderier), Sylte, og endvidere nedlægges store Mængder Oxekjød i Tønder. Af de 60 Mill. Pd., som exporteres i Daaser, anvendes sikkert en meget betydelig Mængde som Skibsproviantering, men rundt i Verden sælges disse Konserver ogsaa til almindeligt Husholdbrug. Som sagt, Næringsværdi er der ikke meget af, men nogen større Fare er der heller ikke forbundet med Nydelsen, saaledes som man ofte har hørt. Jeg hørte dog i Amerika, at der stundom kunde være nogen Grund til Forsigtighed, idet det nemlig hænder, at smaa Blikstykker af Emballagen blande sig med Kjødet og spises sammen dermed, hvoraf ret naturlig Saar paa Tarmene fremkomme.

Pølsefabrikationen staar paa et temmelig lavt Trin; den forestaas af indvandrede Tyskere, som siges at have indført betydelige Forbedringer, saaledes at der i den seneste Tid er exporteret en Del Pølser af ordinære Kvaliteter til Tyskland; men Amerikanerne have begaaet den Fejl at søge at forbedre den tarvelige Kjødkvalitet, der giver graa og daarlig udseende Pølser ved i stor Udstrækning at anvende rød Farve, hvis Anvendelse forøvrigt omdisputeres i Tyskland navnlig af Slagterne,

som fremhæve, at man skader det gode Kjød og de gode Pølser, naar man med Farvestof pynter paa det daarlige Kjød, en Argumentation, som ligner vor hjemlige Strid om Margarinens Farvning.

I Retning af Konservering er der ikke meget at lære for os fra den anden Side Atlanterhavet; ganske vist findes der i New-York og mulig andre Steder, Fabrikker, som lave en noget finere Konserve, særlig Supper. De meget store Etablissementer levere den ringere Vare, hvorimod de mindre levere en betydelig bedre Vare. Naar man taler om smaa, saa menes hermed Slagterier, som behandle omkring 100,000 Stkr. stort Kvæg om Aaret; de virkelig store behandle 7-800,000 Stkr. Da Danmarks Overskudsudførsel er omkring 100,000 Stkr. om Aaret, og da man ikke kan vente at faa Alt samlet paa ét Sted, hvis vi herhjemme skulle slaa ind paa en lignende Virksomhed, vil man se, at der ikke er Fare for at en Fabrik herhjemme vil blive saa stor, at Varernes Kvalitet lider derunder.

En Side af Slagterivirksomheden, som staar meget højt i Amerika er rationel Udnyttelse af Affaldsstofferne. Talgen har, som bekjendt, sin Hovedanvendelse til Margarinefabrikationen, som stiller meget strænge Fordringer til Kvaliteten. Da hvert Dyr indeholder 30 Pd. Nettalg foruden nok saa meget Nyre- og Indvoldstal, er det indlysende, at den Værdi, som Talgen udbringes til, er af største Betydning. Behandlingen af Talgen skal jeg ikke nærmere omtale, men herom henvise til en Beretning, som er afgivet til Landhusholdningsselskabet. Kun skal jeg anføre, at Nettalgen, som er den fineste, underkastes en særlig god Behandling; strax efter at Dyret er dræbt udtages Nettet og lægges i forskellige Hold Vand til Rensning og Afkøling. Talgen deles ved Presning i Oleo og Stearin; i den senere Tid er der anvendt en Del raffineret Talg uden Presning under Navn af »Premier jus«, hvortil vist, foruden Nettalg, anvendes noget Nyretalg. Som

omtalt er Nettalgen den fineste; den kostede i 1896 presset til Oleo 30 Kr. pr. 100 Pd. i New-York, medens »Premier jus« kostede 27 Kr. 65 Øre, hvoraf synes at fremgaa, at Presningen ikke er saa meget bekostelig. Priserne for bedste Oleo svingede i 1896 fra 22 Kr. til 42½ Kr. pr. 100 Pd. og paa »Premier jus« fra 19½ Kr. til 32 Kr., altsaa overordentlig store Svingninger, fremkaldte af Spekulationen og af Handelsmethoden. Iøvrigt er andre Fedtstoffer ogsaa underkastede de samme Svingninger, saaledes »Neutral Lard« (fint raffineret Flomme-fedt), som noteredes mellem 19½ Kr. og 32 Kr. pr. 100 Pd.

Af andre saakaldte Affaldsstoffer, som finde Udnyttelse, skal nævnes Kallun, som renses, skræbes og udkoges i Salt og Vand, Maverne, særlig af Svin, anvendes til Fremstilling af Pepsin, Blodet anvendes dels til Blodalbumins Fremstilling, dels til Gjødning efter Tørring. I den seneste Tid har man jo her i Landet fundet en, som det synes, økonomisk Anvendelse af Blodet til Foder efter Blanding med Melasse. Benene sorteres saaledes, at de faste Ben samles for sig, renses og afpudses samt skjæres af paa en bestemt Maade, hvorefter de opnaa en god Pris, runde Skinneben c. 9 Øre pr. Pd. og flade c. 7 Øre pr. Pd. Hornene pudses rene og sælges for 32 Øre pr. Pd., Klovene for 4 Øre pr. Pd. I de amerikanske Slagterier udnyttes alt, endog Maveindholdet anvendes til Papirfabrikation, — det er sagt, at det eneste, som gaar tabt, er det døende Dyrs sidste Aande.

Forsøgene paa Indarbejdelse af et Marked for fersk Kjød i Udlandet og Udsigterne for et godt Resultat, skal jeg ikke komme nærmere ind paa, det kan ikke erfares om det vil lykkes, før der er gjort et virkeligt Forsøg med anselige Mængder og strækkende sig over et passende Tidsrum. Man maa dog erindre, at Transport af Kjød under Afkøling (ikke Frysning) stadig bliver

forbedret, og at selv de fjærnestliggende Lande ere i Stand til at bringe fersk Oxekjød i det engelske Marked i god Kondition, og at de i deres Bestræbelser støttes af deres Regjeringer paa forskjellig Maade. Jeg skal saaledes anføre den omtalte Kjødkontrol i Amerika, som utvivlsomt har gavnet Afsætningen af amerikansk Kjød og har forstaaet at gjøre sig respekteret i Europa. Det skal ligeledes anføres, at i Argentina Landbrugsselskabet »Rural Association« allerede i 1888 fik gennemført en Lov, som giver Rentegaranti for Kapitaler, som anbringes i Slagterier, som exportere Oxekjød, og endvidere tilstodes der saadanne Etablissementer Frihed for offentlige og lokale Skatter. Der garanteredes en Rente af 5% af et Beløb indtil 28 Millioner Kroner, altsaa 1,400,000 Kr. aarlig; Garantien er dog kun gjort gjældende i ringe Omfang, da Slagterierne gennemgaaende have haft en god Fortjeneste; de have ladet sig indregistrere, for at nyde godt af Skattefriheden. Kjødexporten er nu i god Fremgang, og Arbejdet for Kvægavlens Forbedring samt mere rationel Fodring er taget op, saaledes at Argentina mener at kunne exportere 400,000 Stk. Hornkvæg aarlig.

I Kanada er givet en Bevilling af 2,800,000 Kr. til Subvention for hurtigsejlende Dampskibe forsynede med Kølemaskiner. 17 Dampskibe mellem Montreal og England ere med Regjeringstilskud af 36,000 Kr. pr. Damper forsynede med Afkøling, og i Udskibningshavnene er der af Regjeringen garanteret 5% Rente for 3—5 Aar af Anlægsomkostningerne ved Opførelse af Kølepakhuse, og de lokale Myndigheder have yderligere overtaget Rentegaranti for samme Antal Aar, et enkelt Sted endog for 7 Aar; ialt er der, saavidt mig bekjendt, garanteret et Rentebeløb af c. 50,000 Kr. aarlig, altsaa et samlet Beløb af 2,850,000 Kr., hvilket er meget betydeligt, naar man erindrer, at Kanadas Udførsel af letfordærlige Varer til England i 1896 udgjorde c. 90 Mill. Kroner, heri indbefattet for 52 Mill. Kr. Ost og 6 Mill. Kr. Frugt (imod Danmarks

c. 150 Mill. Kr.). Med en saadan Statssubvention er Konkurrencen for dansk Kjød haard, thi man maa erindre, at de her nævnte Lande: Kanada, de forenede Stater og Argentina producere Kreaturer ikke som vi, som et uundgaaeligt Affald fra Mejeribruget, men ene for Kjødets Skyld. Kvaliteten af disse oversøiske Landes Kreaturer er særdeles god, om det end ikke er ganske udelukket, at vore Kreaturer i slagtet Tilstand i England kunne finde et passende Marked, men om til lønnende Priser er en anden Sag.

Udsigterne for en Udvidelse af vort Afsætningsomraade for levende og slagtede Kreaturer ere saaledes temmelig ringe, og det maa derfor anses for ønskeligt, om man paa anden Maade end i fersk Tilstand kunde finde Anvendelse for dem og derved lette Afsætningen, foruden at man mulig kunde faa mere ud af Affaldsdelene, end nu er Tilfældet.

Naar jeg før nævnte Fremstillingen af finere Konserveres som en Fremtidsopgave for os, da er jeg desværre ikke i Stand til med Tal at godtgjøre, hvor meget man kan vente at afsætte, thi i Ud- og Indførselsstatistikkerne kan man selvfølgelig ikke vente at finde specificeret, hvormeget der er ud- og indført af finere eller grovere Konserveres, det vilde være umuligt at gennemføre. Men Materialet til en saadan Industri have vi og til rimelig Pris og ere i den Retning gunstigere stillede end andre europæiske Lande, maaske Holland undtaget; og der er ingen Grund til at vente, at vore oversøiske Konkurrenter kunne tage en saadan Industri op, dels paa Grund af de høje Arbejdsomkostninger, men væsentlig fordi al finere Industri kræver en gammel Kultur, en udviklet Smag og vel ogsaa et vist Pres udefra, for at komme til kraftig Udvikling. For virkelig fine Konserveres er Markedet selvfølgelig temmelig begrænset, thi de blive dyrere end de Næringsmidler, som den store Befolkning i hvert Land af Naturen er henvist til og vant

til at leve af. Jeg skulde ikke mene, at der i Europa vil findes noget større Marked — maaske Rusland undtaget, som indfører en Del, navnlig til militairt Brug, derimod vil der oversøisk — i Syd-Afrika — Asien og Syd-Amerika findes Afsætning paa omtrent alle Pladser, naar vi kunne levere en for hver enkelt Smag afpasset Vare til rimelige Priser, men hertil kræves en meget udviklet Teknik, god Tid, merkantil Dygtighed og — Penge. Til Konservering og til Kjødextrakt vil kunne anvendes, foruden en Del af det Kjød, som ikke egner sig til Export, tillige Biprodukter ved Slagtningen saasom Hoved, Lever, Hjærte, Talg, Maver samt Benene (til Afkogning). Det, som man skal stræbe efter, er at lave en Konserve, som er færdig til Brug, det vil sige, som man kun har at aabne og varme. Under Omtalen af de norske Forhold nævnte jeg en Del saadanne Retter, men selvfølgelig ville de kunne suppleres med flere. Raamaterialet, som vi have, egner sig særdeles godt, og Priserne ere ikke for høje. Ogsaa til Pølser have vi et fortrinligt Raamateriale; men om vi end have slaaet lidt ind paa denne Industri, kan man ingenlunde sige, at vi ere naaede ret langt. For en Pølseindustri, ikke alene for vort hjemlige Marked men til Export — jeg tænker her ikke saameget paa Tyskland, hvor Konkurrencen med Amerika er følelig og vil blive det endnu mere, efterhaanden som den amerikanske Kvalitet forbedres, og den er i Fremgang, om end Pølserne endnu mangle Fasthed og Finhed, førstnævnte Egenskab paa Grund af Maisfodring, — vil der kunne findes Afsætning for store Mængder ikke alene i Europa men ogsaa oversøisk.

Man maa gjøre sig klart, at man ikke kan lave gode Pølser af tarveligt Kjød og Flæsk. Det skal være kraftigt, stærkt limholdigt — ikke vandet eller olieagtigt, thi Pølserne skulle være faste, og f. Ex. maisfodrede Svin giver bløde Pølser. Og endelig bør man kun benytte de bedste Tarme og de bedste Krydderier samt lave Pøl-

serne af en bestemt Størrelse og Tykkelse, navnlig med Export for Øje.

Naar der imidlertid for Alvor skal blive Tale om at oparbejde en Konserves- og Pølseindustri af virkelig Betydning for vort Landbrug, da maa man lægge vel Mærke til, at her er Tale om en hel ny Landbrugsindustri. For at komme til en foreløbig Bedømmelse af, hvorvidt en saadan Industri kunde ventes at blive rentabel, lod Landhusholdningsselskabet i Foraaret indkjøbe 5 Tyre til en Pris af 15 Øre pr. Pd. og 5 Køer til 12 Øre pr. Pd., som efter Slagtningen afgaves til J. D. Beauvais's Konservesfabrik, som velvillig havde paataget sig Henkogningen. Alle Dele af Kreaturerne anvendtes, og der fremstilledes følgende Retter:

Chateaubriand, Beuf à la mode, Beefsteak, Boeufkarbonade, Boiled Beef, Corned Beef, Fricadeller i forskjellig Sauce, Kjødboller, Kjødbuddinger, Leverpostei, stegte Nyrer, Oxesteg, Oxetunge, Oxerullade, Vegabudding, Bouillon, Brun Suppe, Suppe med Kjødboller, Oxehalesuppe, Oxekjødssuppe med Kjød og Urter, altsaa en stor Mængde forskjellige Sorter. Der lavedes i alt 2,694 Daaser af en Nettovægt 7,290 Pd. Kjødet samt Hjerter, Tunger, Levere, Nyrer og Haler vejede tilsammen 4,959 Pd. Forskjellen i Vægten hidrører fra de tilsatte Grøntsager, Mel, Krydderier, Spæk, Frugt, Sukker m. m.

Beregnes de fremstillede Konserves til de billigste en-gros Priser her i Landet og Kjødet til Indkjøbspris, og hertil lægges samtlige Omkostninger ved Konserveringen m. m., da viser det sig, at der fremkom en endog meget god Avance.

Øg hvad Pølser angaar, da er der god Grund til at tro, at man med Hensyn til Kvalitet og Pris vil kunne konkurrere med andre Lande, men — som anført — maa vor Teknik forinden udvikles stærkt.

Jeg skal nu tillade mig at komme ind paa, hvorledes jeg, efter de foreliggende Oplysninger og Erfaringer, kunde tænke mig, at vi her i Landet kunde komme i

Gang med en praktisk Anvendelse af vort Overskud af Oxekjød og udnytte Affaldsstofferne ved Slagtningen.

Vi maa søge Hjemmeforbruget forøget, og det synes at kunne konstateres, at Udviklingen virkelig allerede gaar i den Retning for Øernes Vedkommende, hvilket jo er meget naturligt, da en Del af Kjødets ikke egner sig til Export; dog er Forbruget tiltaget, ikke alene af fersk Kjød, men ogsaa af Pølser, og det vil yderligere forøges, naar vi komme saa vidt, at Befolkningen med fuld Fortrøstning kan købe Pølser, — det vil sige, naar der tilbydes den Lejlighed til for rimelig Pris at erhverve Pølser fremstillede udelukkende af sundt Kjød og under offentlig Kontrol. I den Retning har Svineslagterierne udrettet en Del rundt i Landet, men i Hovedstaden maa der kunne afsættes betydelig mere af forarbejdede Kjødvarer. Udviklingen i Udlandet gaar i Retning af et stigende Forbrug af mere tilberedte Varer, saaledes at Arbejdet ved Madlavningen formindskes, hvilket for mange mindre Husholdninger er af ikke ringe Betydning. Det kan næppe hjælpe her at komme ind paa Kjødkontrolsagen, som man vist har ladet løbe lidt for langt ud, inden man er blevet klar over, hvilke Konsekventser det vilde føre til, at der flere og flere Steder oprettes lokal Kontrol, som kun respekteres i den paagjældende Kommune; for Befolkningens store Mængde vilde en Statskontrol uden Tvivl medføre betydelige Fordele, og med Tiden naa vi vel ogsaa dertil. I Tyskland forberedes som bekjendt en saadan, og naar Erfaringer ere indvundne dér, vil Spørgsmaalet, som for Landbruget er af stor Vigtighed, ganske naturlig komme op til Behandling hos os. Indføres en saadan Statskontrol, vil Slagtningen blive koncentreret til færre og store Slagterier, som, ligesom de amerikanske, kunne omfatte saavel Salg af fersk Kjød til Export og Hjemmeforbrug som industriel Udnyttelse af Kjød og Affaldsstoffer, og derved vil muliggøres, at der foretages en Klassificering, saaledes at der fremkommer store, ens-

artede Mærker, som egne sig netop til den Brug, vi have mest Fordel af.

Forholdene ere saaledes ikke i alle Retninger gunstige for at opnaa det største Udbytte, men det er ingen Grund til ikke at søge at udnytte dem paa bedste Maade, og Udviklingen vil, naar der er Tale om Export af Kjød samt Kjødindustri, ogsaa utvivlsomt gaa i den Retning, at faa store Slagterier ville gjøre sig gjældende derved, at de i Længden blive i Stand til at byde de bedste Priser.

Se vi nu paa, hvilken fælles Interesse, der vil kunne knytte de større Slagterier sammen, da skal jeg først nævne Udnyttelse af Affaldsstoffer, navnlig Talgen. Denne Vare vil meget vel kunne, naar den behandles i alle Retninger tilfredsstillende umiddelbart efter Slagtningen og under Transporten, føres til en centralt beliggende Rensningsanstalt og udbringe en Del højere Priser end nu. Men hertil kommer andre Affaldsvarer som Ben, Horn, Klove o. s. v., ogsaa disse Dele kunne udnyttes bedre end nu er Tilfældet.

Fremstilling af Konserver og Pølser af finere Sorter (til Export) vil meget godt kunne foregaa paa en Centralfabrik, som forsynes fra Slagterier rundt i Landet, naar Slagtningen i alle Retninger er fortrinlig udført og Forsendelsen foregaa paa bedste Maade.

Foreløbig vil der næppe kunne være Tale om at anlægge mere end én Fabrik herfor, dertil er Risikoen for stor, og desuden mangle vi Kræfter til at lede saadanne Virksomheder, og naar vi skulle oparbejde en ny Industri af denne Art, maa man erindre, at det i væsentlig Grad kommer an paa, at der fremstilles en ensartet Vare, og at der paa det mest paalidelige Grundlag indvindes Erfaringer og foretages Undersøgelser og indgaaende Forsøg — altsaa en enkelt Fabrik til at begynde med vil være Vejen til at naa Maalet. Paa en saadan Fabrik vil man kunne opdrage Folk, som kunne udvide Virksomheden senere, naar den er moden dertil.

Det maa være mig tilladt her at minde om de tyske Pølse-magerskoler, hvor de unge Mænd kunne drage hen og lære denne Industri at kjende. Noget i samme Retning vil være meget ønskeligt herhjemme, men jeg kunde tænke mig, at man kunde gaa en noget anden Vej, nemlig sætte en saadan Skole i Forbindelse med en eventuel Fabrik, saaledes at de Mænd, som søge Uddannelse, fik Adgang til at lære Arbejdet paa et Sted, hvor der arbejdes med Virkeligheden for Øje, og hvor der tillige var en nogenlunde omfattende Forsøgs-virksomhed — ikke hermed forstaaet, at der skulde anstilles Undersøgelser f. Ex. i Lighed med Carlsberglaboratoriets, det vil føre for vidt — men at der findes ansat Folk med saadanne fundamentale Kundskaber, at de kunne trænge ind i Sagens Kjærne og tillige anstille paalidelige Forsøg med de Systemer eller nye Fremgangsmaader, som ønskes prøvede. Disse Mænd kunne tillige fungere som Lærere for de Lærlinge, som antages paa Anstalten, og man kan ikke let tænke sig Adgang til bedre Oplysning, end der saaledes vil blive givet.

Men til en saadan Fabrik kræves foruden stor merkantil og teknisk Dygtighed tillige — Penge, ikke alene til Anlæg og til Lager, men til Forsøg. Man maa erindre, at en Hovedside af Virksomheden skulde Fremstilling af Konserver og Pølser til Export være; det gjælder altsaa om at lave Varer egnede for en stor Mængde forskellige Markeder og at fortrænge allerede indarbejdede Mærker. Den førstnævnte Side: Fremstilling af Varer, som egne sig for den Smag, som gjør sig gjældende rundt i Verden, er allerede ret omfattende, og man maa være forberedt paa, at en Del Varer vil mislykkes, inden man har faaet Erfaring — i alt Fald vil der meget let fremkomme følelige Tab, og da her er Tale om Fremstilling af en Masse Varesorter, vil Udsigten til at faa saadanne uundgaaelige Tab i Begyndelsen let afskrække Kapitalen fra Foretagendet.

Den anden Vanskelighed, jeg omtalte, at man skulde