

blive tykke og fede, de sættes i tredje Klasse, og dem vil man ikke have i London. De maa derfor som Regel føres et andet Sted hen, og de gaa da til Nord-England, særlig til Manchester. Kommer der for mange af disse anden og tredje Klasses Svin derop, overfyldes Markedet og trykkes Prisen. Derfor kan det hælde, at man med større Fordel kan sælge dem her i Landet, og saa gør man det selvfølgelig. Men fordi en Gris har Tilbøjelighed til at sætte Flæsk i Stedet for Kød, behøver den ikke at være syg, den kan være lige saa frisk som de, der gaa i første Klasse. Jeg skal indrømme, at den ogsaa kan have Tuberkler. Jeg har set Svinekroppe med tre Tommer Flæsk, der vare helt gennemsyrede med Tuberkler, ikke alene i Lungerne, men ogsaa i Kødet og Flæsket.

Dernæst ville Englænderne ikke have det saakaldte bløde Flæsk, „soft“ som de kalde det, eller „shrunk“, det vil sige mager Flæsk. Det magre Flæsk ynder man ikke. Er der ret meget under en Tomme Flæsk oven paa Kødet, er det næsten usælgeligt i London, i alt Fald til rimelige og antagelige Priser. Dette magre og bløde Flæsk sælge vi altsaa her hjemme, men disse Dyr ere lige saa sunde og friske, kunne i alt Fald være det, som de, der komme i første Klasse. At en Gris bliver for mager, kan have den ganske naturlige Aarsag, at den faar for lidt at æde. Men det kan ogsaa have en anden naturlig Aarsag. Det er ikke alle Svin saa lidt som alle andre levende Væsener, der have Anlæg til at blive fede. Nogle vokse i Størrelse, men de kunne være lige sunde og friske og stærke for det. Det bløde Flæsk kommer vist nærmest af Fodringsmidlerne. I flere Aar var man inde paa, at lang og stærk Fodring med Majs gav blødt Flæsk. Jeg ved ikke, om man holder saa stækt paa det nu, men sikkert er det, at medens Flæsk i Almindelighed, naar det bliver koldt, er saa haardt og stift, at man kan holde en Flæskeside ud fra sig, uden at den bøjer sig, er der andet Flæsk, der bliver ved at være saa blødt som en ulden Klud, men Flæsket i sig selv er lige godt og frisk og sundt. (*Sabroe*: Det er ikke lige appetitligt). Det kan være, men Smagen kan man ikke disputere om. Saa er der vore Søer. Dem kunne vi heller ikke afsætte i England. Alle de Søer, vi slagte paa vort Slakteri, gaa til København.

Jeg mener imidlertid med de Oplysninger, jeg her har givet, at have godt-

gjort, at de Svin, som blive solgte paa det hjemlige Marked, kunne være lige saa friske og sunde, og ere det ogsaa, naar de have første Klasses Stempel, som de, vi eksportere. Der er ikke mindste Fare for Smitte eller lignende mere ved de Svin end ved dem, vi udføre.

Med Hensyn til Kontrollen er det klart, at den kontrollerende Dyrlæge intet har, med Sorteringen at gøre eller med Afgørelsen af, om de vedkommende Svin skulle føres til Kontrol eller ej. Saa vidt mig bekendt har Dyrlægen kun at undersøge og afgøre, om Grisene ere friske og sunde, tuberkelfri, og saa give Erklæring om det. Naar de ere friske, ere de fra den Side set tjenlige til Eksport. Jeg ved ikke, hvad det er for Grise, man sætter i anden Klasse med sort Stempel, jeg antager, det er Grise, som have haft Tuberkler i Lungerne, men de Svin, hos hvilke der ikke er fundet Tuberkler i selve Flæsket, ere vist lige saa farefri som de, der gaa til første Klasse. Med selve Sorteringen har Dyrlægen eller Kontrollen som sagt intet at gøre. Hos os er det Direktøren — vel i Forening med Slagtemesteren —, der foretager Sorteringen. Vi ere nu saa heldige, at vi have en gammel Fagmand til Direktør, nemlig en gammel Slagter og Eksportør baade af levende Svin og Flæsk. Han er godt hjemme i Sagerne og — hvad der er en Hovedsag for en Direktør — han forstaar til enhver Tid at føre de forskellige Sorter til de Markedspladser, hvor de i Øjeblikket koste mest. Prisen er nemlig aldeles ikke den samme til enhver Tid og paa ethvert Sted. Det kan hælde at man til én Tid kan sælge tredje Klasses Flæsk dyrere i London end i Manchester, men som Regel er det dyrest i Manchester. Men det kan ogsaa hælde, at man kan sælge disse Svin dyrest hjemme i Danmark, og det skal afgøres for hver Sending efter de Beretninger, der komme fra Agenten i England. Direktøren maa altsaa paase, at de forskellige Sorter hver Gang gaa hen, hvor det er sandsynligt, at de i Øjeblikket kunne koste mest.

Jeg er enig med det ærede Medlem for Københavns Amts 2den Valgkreds (K. M. Klausen) i, at skulle vi have en virkelig sanitær Kontrol, maa den være saa god og betryggende som paa nogen Maade muligt. Men paa den anden Side er jeg nær ved at tro, at vi ere ved at blive noget nervøse herhjemme over alle disse Tuberkler og Baciller. Videnskabsmændene ere ved at sætte saa megen Skræk i Befolkningen,