

Underbilag.

Det Flæsk, der af Landets Svineslagterier leveres til Kommunerne, skal være gennemsaltet ved Afleveringen. Det vil sige, at det, efter at være bleven indsprøjtet med 26 Graders Lage, har været karsaltet i 14 Dage (Kummelagens Styrke $24\frac{1}{2}$ Grader) eller tørsaltet i 3 Uger med Omsaltning 1 Gang ugentlig.

I saa stor Udstrækning som det er Slagterierne mulig at afgive disponibel Karplads til, skal disse for Kommunerne lagre Flæsket ved at holde det i Lage (Kummelagens Styrke $24\frac{1}{2}$ Grader). Det paahviler Slagterierne nøje at føre Tilsyn med det Flæsk, de oplagrer for Kommunerne, og særlig drage Omsorg for, at Fornyelse af Lagen finder Sted, naar som helst dette maatte være nødvendigt.

Den Del af det gennemsaltede til Kommunerne afleverede Flæsk, som man ikke har kunnet finde Plads til i Slagteriernes Kummer, nedsaltes i bøge- eller egetræs Tønder med Lage af 25 Graders Styrke og med 100 kg netto pr. Tønde. Hvis egetræs Tierces kan fremskaffes, da 150 kg netto pr. Tierce.

Det Kvantum Flæsk, som man hverken maatte kunne finde Plads til i Slagteriernes Kummer eller fremskaffe et tilstrækkeligt Antal Tønder til til Nedsaltning, tørsaltes — i den første Maaned 2 Gange og derefter 1 Gang om Maaned.

Skulde et tilstrækkeligt Antal Tønder ikke være at fremskaffe, foreslaas, at man først tager til Forbrug af det Flæsk, der efter at have været karsaltet eller tørsaltet er henlagt til Lagring under Tørsaltning. Maatte der derefter blive Kummerplads eller Tønder fri til Nedsaltning, hensaltes Flæsket successive deri.

Ved denne Fremgangsmaade tør man vente at faa i alle Tilfælde en betydelig Del af Flæsket, der skal henlægges for Kommunerne, holdt i Lage i Kummer eller i Tønder, hvorved Risikoen betydeligt forringes, naar man paa de paagældende Steder, hvor Lagringen finder Sted, fører omhyggeligt Tilsyn med Lagens Friskhed og Styrke og med Fustagernes Tæthed.

Endvidere opnaas ved Henlæggelsen i Tønder, at det vil være betydeligt lettere at skaffe Lagerplads, idet man kan gaa ud fra, at det vil være lettere at finde passende Rum i Smørkældere, Bryggerier, Lagerkældere etc. udenfor Slagterierne, da der, naar Flæsket henlægges i Lage i Tønder, ikke stilles saa store Fordringer til Rummenes Temperatur, som Tilfældet er, naar Flæsket henlægges til Lagring under Tørsaltning.

Ved Nedpakning i Tønder foreslaas, at Siderne parteres i Stykker à 2 kg, saa at hver Fustage kommer til at indeholde 50 Stkr. à 2 kg — 100 kg netto — eller respektive 75 Stkr. à 2 kg — 150 kg netto, dersom Flæsket pakkes i Tierces. Til Nedpakning i Tønder anvendes rigeligt Salt mellem hvert Lag og om muligt St. Ybes Salt eller lignende Kvalitet i Bunden og over øverste Lag i Tønderne.

Efter Nedpakningen paafyldes Tønderne en 25 Graders Saltlage og efterfyldes i de følgende Dage, hvorefter Spunset slaas i.

Efterhaanden som Nedpakningen i Tønderne er tilendebragt, bortkøres Tønderne og anbringes paa dertil egnede Steder, idet saadanne Rum udvælges, i hvilke Temperaturen i Sommertiden ikke vil komme til at overstige 10 Grader R.

Paa Oplagringspladserne maa Tønderne ligge i Rækker, og der maa gives saa megen Plads for Enden af hver Række (1 à $1\frac{1}{2}$ Meter), at Tønderne 2 Gange hver Maaned kan drejes en halv Omgang, saaledes at den Del af Tønderne, der til enhver Tid vender nedad, 1 Maaned efter kommer til at vende opad. Imellem Rækkerne maa der være $\frac{1}{2}$ Meter, saa der bliver Plads til dels fra Tid til anden at efterfylde Tønderne, dels at udtage til Reparation saadanne Tønder, som maatte vise Lækage.