

Efter at Flæsket er optaget af Karrene eller Kummerne, bør den tiloversblevne Lage, hvor der er Adgang dertil, koges, afskummes og afkøles, for derefter atter at finde Anvendelse.

Udhugning af Flæsket i ensartede Stykker à 2 kg ved Nedsaltningen i Tønder vil forøge Flæskestens Holdbarhed, og det foreslaas at henpakke Svinekødet i Tønder for sig og Flæsket (Mellemlæsket) i Tønder for sig, hvad der i høj Grad vil lette Udlæveringen til Forhandlerne og ligeledes lette disse Arbejdet ved Detailsalget. Tønderne mærkes henholdsvis „Svinekød“ eller „Mellemlæsk“.

Selvfølgelig maa der, som alt nævnt, til enhver Tid føres det omhyggeligste Tilsyn med Fustagernes Tæthed.

Ved en Fremgangsmaade som den her foreslaaede tør man endvidere forvente, at Flæsket, hvis det senere skulde vise sig, at det nedpakkede Kvantum maatte være større end fornødent for det hjemlige Konsum, i særlig Grad vil egne sig til Videresalg til Udlandet.

p. t. København, den 9. November 1917.

Direktørudvalget.

For Andelsslagterierne

Christensen.

Møller.

Sieck.

For Privatslagterierne

J. Nathansen.