

Vore Hovedprodukter, Smørret og Flæsket, som konkurrerer med Smør og Flæsk fra britiske Dominions, er ingenlunde altid fremstillede saaledes paa det engelske Marked, at der ikke er Mulighed for en Forbedring. Og denne Mulighed kan blive, eller rettere sagt, er nu bleven en Nødvendighed. Lad os tage hver af dem for sig.

Smørrets Kvalitet er jo som bekendt saa god, at det er en Undtagelse, at der er Klager over den, men Klager er dog ingenlunde ukendte. Der arbejdes, og der bør fremdeles arbejdes paa at faa de ringere Mærker bragt op paa Højde med de bedste. Det er en Selvfølge, at vi maa holde Kvaliteten paa Højde med det bedste, men det maa forstaas klart, at Kvaliteten ikke er alt. Det turde være overflødigt at henvise til, hvorledes Masser af andre Varer, foruden deres gode Kvalitet, søges gjort tillokkende ved deres ydre Fremtræden, smuk Indpakning, Garanti for Vægt og meget andet. Vi staar endnu tilbage med den nøjagtige Vægt, som flere Gange paavist. Der er som bekendt for Æggenes Vedkommende ved Lov sørget for, at Vægten af Æg skal angives paa Kasserne og at Angivelsen skal være rigtig. Det samme bør gøres for Smørrets Vedkommende, særlig da vore britiske Konkurrenter forlængst har gennemført dette. Smørrets Ensartethed i Vægt og Vægtangivelsens Paalidelighed er Egenskaber, som vil støtte Afsætningen. Da Smørret ikke kommer til det købende Publikum uden at Detailhandlerne føler sig trygge ved at handle med det, er det ganske nødvendigt, at Detailhandleren maa kunne stole paa, at vore Fustager holder den Vægt, de udgives for at holde, et engelsk Centner.

Men selv det er ikke nok. I Finland og i Rusland eller Randstaterne finder man sin Regning ved at lade de smukke lyse Træfustager fremtræde rent og smukt ved at indpakke dem under Forsendelsen i Sække læred eller Maatter. Jeg anfører dette, ikke for at foreslaa, at vi skal gøre det samme, men for at pege paa, hvor vigtigt en smuk Fremtræden regnes for at være i Handelen. Vore Fustager laves undertiden af for tynde Staver, hvilket turde være en daarlig Økonomi; undertiden benyttes for frisk, grønt Bøgetræ, som fremmer Mugdannelse og skader Udseendet af selve Træet. Om selve Klagen over Mug skal jeg ikke tale, det er vel en af de væsentligste Anker, men en der kan overvindes ved en samvittighedsfuld Behandling.

Det er umuligt at forbigaa den ofte fremdragne Sag, at en Ordning, hvorved Smørret fra de større Mejerier blev bragt i Markedet to Gange om Ugen, hvorved det vilde blive spist en hel Uge friskere end det nu sker, vilde i høj Grad bidrage til, at Konsumenterne vilde paaskønne dets friske Smag. Derved vilde vi udnytte vor gunstige geografiske Beliggenhed bedre end det nu sker.

Hvad Bacon angaar er der ogsaa Enighed mellem vore Kunder om, at dets indre Egenskaber, Kødets Farve, Fedtets Fordeling, Saltningen og hvad der burde nævnes først, selve Svinematerialet, er udmærket og er de fleste af vore Konkurrenters Produkter overlegent. Men ogsaa her gælder det, at vi ikke maa nøjes dermed. Der arbejdes ivrigt paa at naa os, og der er jo ogsaa Mærker fra andre Lande, der naar samme eller undertiden højere Priser end vort. Det gælder derfor om, at ogsaa andre, ydre Egenskaber gøres saa gode som muligt, saa vort Bacon kan optræde i enhver Henseende værdigt de indre Egenskaber. Naar vort Bacon er saa godt som det er, fortjener det da først og fremmest at pakkes ordentlig ind, i tilstrækkelig store, gode og omhyggelig sammensnørede Wrappers, saa det fine Produkt ikke udsættes for Tilsmudskning under Forsendelsen. Dette er som bekendt nu endog foreskrevet ved en engelsk Ordre fra Sundhedsministeriet, og et engelsk Jernbaneselskab er allerede blevet idømt en Bøde for at have overtraadt Bestemmelserne om Kødets sundhedsmæssige Behandling ved at have transporteret dansk Bacon, som var utilstrækkelig indpakket og tilsmudsket.

Men en endnu vigtigere Egenskab ved vort Bacon er den Tilskæring og Afpudsning, som Siderne faar under Fabrikationen. Vi sender jo næsten alt vort Flæsk som „Wiltshire-cut Bacon“. Vi bør derfor have en ganske bestemt Standard for Tilskæringen, saa alt Bacon fra alle danske Slagterier er tilskaaret ganske ens og saaledes som man venter Wiltshire-cut skal være. Det ene Slagteri maa ikke søge en uberettiget Fordel frem for de andre ved at lade Haseled, Knogler, Kindflæsk og lignende sidde paa, som efter Standarden skulde være fjernede.