

Det gøres jo for at vedkommende Slagteri kan faa betalt, efter Vægt, med Prisen for Bacon, for Ting der ikke er Bacon. Dette kan kun gøres af enkelte paa Basis af den Tillid, Køberne har til det danske Bacon i Almindelighed, en Tillid, der opretholdes af de Slagterier, der skærer korrekt og pudser Siderne af som de skal være. Der maa være Ensartethed, den Egenskab ved en stor Vare i det store Marked, som, næst Kvaliteten, er det vigtigste for at vedligeholde Detailkøbernes gode Mening om Varen. Der arbejdes for Tiden alvorligt og maalbevidst paa at naa dette. Lad os haabe alle gode Kræfter vil arbejde sammen for at naa dette vigtige Resultat, at man enes om den Standard, der skal gælde for Tilskæring af dansk Wiltshire-cut Bacon, og at man maa opnaa, at alle saa retter sig efter denne Standard. Der vil derved opnaas meget til at befæste det danske Bacons Stilling i det engelske Marked.

Der har i den senere Tid været klaget over, at der spekuleres med Tilbageholden af Flæsket i et forventet opadgaaende Marked i den Grad, at Flæskets Kvalitet, dets Friskhed, har lidt derunder. Ogsaa denne Klage søges nu afhjulpet, og den bør afhjælpes; thi hvad nytter det, at vi har det bedste Svine-materiale, og at Flæskets Behandling iøvrigt er udmærket, naar det saa holdes tilbage paa Spekulation saa længe, at det lider i Kvalitet.

Kommer vi saa til Æggene, skal først kortelig berøres, at de danske Æg lider under, at Skallen er temmelig tynd og skør*). Naar de har opnaaet saa godt et Navn, ligger det i det Arbejde, der er gjort for at indsamle Æggene friske og sortere og pakke dem godt. Der lides, særlig paa visse Aarstider, ret store Tab ved Breakage, og utvivlsomt udsættes Æggene under Transport for en ret haard Behandling. Men det turde være et Spørgsmaal, om det ikke vilde betale sig at gøre Pakningen endnu omhyggeligere og bruge lidt større og stærkere Kasser, saa der bliver større Tykkelse af Pakkematerialet mellem Æggene og Kassens Endeflader. Der kunde spares ikke blot de mange Æg, der nu gaar til Spilde, men megen Ulejlighed og Arbejde hos de Handlende. Og Tid er Penge. De danske Æg kommer saa friske i Markedet, at de bliver accepterede som nylagte, d. v. s. saaledes kan det gøres og gøres det i Regelen. Men der kræves en Medvirken fra en Kreds, som det ikke har været muligt at faa ind under den nye Lovs Bestemmelser, nemlig Producenterne. Det er desværre saaledes, at Æg holdes tilbage paa Spekulation af mange af Producenterne i Sommer og Efteraar. Derved søger nogle at opnaa en uberettiget Fordel paa Basis af den Tillid, der er opnaaet ved de andres Arbejde og Ærlighed. Men de danske Ægs Renommé som Helhed lider derunder, og ethvert Afslag i Prisen, der er begrundet i manglende Tillid, falder selvfølgelig i sidste Instans tilbage paa Producenterne. Danske Ægproducenter, for hvem der udføres et stort Arbejde for at faa deres Æg smukt og godt i Markedet, bør støtte dette Arbejde i deres egne Interesser ved at sende Æggene ind friske, nylagte, ogsaa naar der kan opnaas en øjeblikkelig, men uærlig Fordel ved at gemme dem.

Der kommer ikke fra noget Land Æg, der er bedre sorterede end de danske Æg. Men der er ret stor Forskel paa, i hvor mange Klasser Æggene sorteres. Det vilde gavne Handelen med danske Æg, om der var større Ensartethed ogsaa i den Maade, Æggene sorteres paa, ligesom det ogsaa med Rime-lighed menes, at jo skarpere Æggene er sorterede i Klasser efter Størrelse, desto fastere ligger de, og desto mindre udsatte er de for at brækkes under Forsendelsen.

Men der er meget andet, der kan gøres. Et mægtigt Arbejde er gjort for at forædle Raaprodukter til forarbejdede Varer, hele Omsætningen af vor Planteproduktion til dyriske Produkter falder ind under denne Klasse. Men paa nogle Punkter er vi blevet staaende ved, hvad man i Industrien vilde kalde Halv-fabrikater. Jeg regner herhen vor Udførsel af levende Dyr, Kreaturer og i mindre Maalestok Svin. I gamle Dage kom Kvæg fra England og Skotland levende til

*) Det meddeles mig, at man til Vaskning af snavsede Æg benytter Vand med lidt Eddike. Dette er meget uheldigt, thi Eddike virker opløsende paa Kalken i Skallen. Det vilde være bedre, naar Æggene overhovedet skal vaskes, at benytte tvækulsurt Natron i Stedet for Eddike.