

Nr 123.

Av herr **Laurin**, om anslag till studium av amerikanska metoder för saltning av fläsk.

En av orsakerna till att svenskt saltat fläsk inom den svenska marknaden har svårt att tävla med utländsk vara, speciellt amerikanskt fläsk, är att de svenska saltningsmetoderna äro de amerikanska underlägsna. Det svenska saltade fläsket får snart en viss gråaktig färgton under det att det amerikanska bibehåller sin färg. Följden blir att när varan i butikerna skall säljas, kunderna lägga märke till denna skiljaktighet och föredraga därför i många fall den utländska varan framför den svenska. Även själva konsistensen hos det saltade amerikanska fläsket är bättre än hos det svenska. Enligt min mening skulle detta missförhållande lätt kunna avhjälpas om lämplig person utsändes till U. S. A. för att där taga del av de amerikanska saltningsmetoderna och sedan vid hemkomsten stod till förfogande för intresserade. Man kan möjligen anse, att enskilt slakteriföretag kunde utsända sådan lämplig person, men självfallet kommo då de inhämtade erfarenheterna endast företaget självt tillgodo och ej den stora allmänheten. Då jag tror att en obetydlig uppoffring från statens sida härvidlag skulle göra avsevärd nytta vågar jag hemställa,

att riksdagen ville bevilja ett belopp av femtusen (5,000) kronor att ställas till Kungl. Maj:ts förfogande för utsändande till U. S. A. av lämplig person för att erhålla kännedom om moderna amerikanska saltningsmetoder.

Stockholm den 20 januari 1927.

Harald Laurin.

