

Svin – kvalitet og kontrol

Svinet er et meget bøjeligt Dyr, og derfor kan en hensigtsmæssig Opdrætningsmåde udrette grumme meget. (Oehlerich 1890, s. 26)

Anne Katrine Gjerløff, f. 1974. Historiker med særlig interesse for kulturhistorie, videnskabshistorie og mentalitetshistorie i 19. og 20. århundrede. Ph.d. i historie 2005. 2007-2010 post.doc. på Københavns Universitet. Har redigeret og bidraget til Den Jyske Historikers temanummer "Folk og Fæ – mennesker og dyr i historien" 2009 og skrevet en række artikler om dyrehistorie. Har udviklet udstillingen Fejder om Fortiden på Sønderborg Slot med tilhørende bog. Fra 2010 post.doc. på Danmarks Pædagogiske Universitetsskole, Århus Universitet ved projektet "Dansk skolehistorie".

Tenna Vestergaard Jensen, f. 1980, Cand. Mag. i Historie fra Københavns Universitet 2007. Ph.d.-projekt med titlen Det danske fødevarerforbrug i det tyvende århundrede. Primære forskningsinteresser er indenfor økonomisk, social og kulturhistorie i det 20. århundrede. Har udgivet Udviklingen i arbejderbefolkningens fødevarerforbrug i det 20. århundrede i Samfundsøkonomen issue 4 2009, og Fedt II: Margarine; fra fattigfedt til omega3 i 1066 Tidsskrift for Historie Vol. 39 issue 2. Med i internationale forskningsnetværk om madhistorie og fedme.

Denne artikel vil beskrive kontrolforanstaltninger og standardiseringsprocesser i den danske svinekødsproduktion omkring 1900. Formålet med produktionen var at skabe Det Gode Kød ved at rationalisere og standardisere svinets krop. Parallelt hermed fik teorier om hygiejne og mikroorganismer indflydelse på veterinærfaget og professionel kødkontrol blev gradvist indført. En historisk analyse af slagteriernes sundheds- og kvalitetskontrol viser, hvorledes kravene til kødets egenskaber i samspil med økonomiske og politiske dagsordner blev bestemmende for svinekroppens karakter. Fokus var særligt på fedtets tykkelse og egenskaber, men ud fra økonomiske incitamenter frem for

ernæringsmæssige. Derved udvikledes idealforestillinger om det gode svinekød som defineret med en standardiseret tilstedeværelse af fedt og fravær af sygdomme. Disse idealer videreføres og kan genfindes i senere tiders kropsidealer – dyriske såvel som menneskelige.

I de sidste årtier af 1800-tallet forandrede danske eksportsvin sig radikalt. Svinene blev slankere, længere og mere kødfulde og de traditionelle fedesvin forsvandt fra markedet. Årsagen til svinekroppens forandring var en målrettet indsats fra eksportslagteriers og landbrugsorganisationers side for at tilpasse svinekødet – flæsket – til det britiske markeds

krav om ensartet og godt bacon. Markedskravene resulterede i udviklingen af nye og detaljerede definitioner af kødets kvalitet, og Det Gode Kød blev en tæt beskrevet, standardiseret og gennemkontrolleret vare.

I denne artikel undersøger vi, hvordan kvalitetsbegrebet i forhold til eksportflæsk blev defineret, praktiseret og kontrolleret i dansk svineavl og svineslagteri i årtierne omkring 1900. Konsensus om Det Gode Køds karakter blev skabt i krydsfeltet mellem kulturelle, økonomiske og videnskabelige krav til kødets kvalitet, og i tilblivelsen af målrettet kontrolpraksis, der skulle sikre denne. Kontrollen og standardiseringen foregik i flere led i produktionen: svineavlen, svineopdrættet, veterinær sundhedskontrol og slagteriernes klassifikation af det endelige produkt. Analysen viser hvordan kvalitetsdefinitionerne og kontrolmekanismerne med tiden smeltede sammen og resulterede i en ny og samlet forståelse af Det Gode Køds karakter: sundt, magert og ensartet.

Det er velkendt at det moderne baconsvin er avlet med et ekstra sæt ribben for at øge mængden af bacon, og at nutidens fokus på sundhed, kropsstørrelser og fedtets dæmonisering har ændret idealerne for fødevarers kvalitet. Analysen af kontrollen og konstruktionen af svinets krop omkring 1900 giver historisk baggrund for at forstå moderne opfattelser af svin, deres kød og dets kvaliteter.

Undersøgelsens udgangspunkt er, at forestillinger om kroppe og kroppen som fysisk genstand konstrueres af autoriteters konsensus om kroppens normal- og idealtilstand. Et centralt element i skabelsen af en sådan konsensus er udviklingen af videnskabelige metoder – praktiske såvel som teoretiske – til at måle,

tælle, vurdere og dermed kontrollere kroppen på (Thoms, 2010; Hacking, 1996).

Et oplagt eksempel på en sådan konstruktion af det normale er BMI (Body Mass Index), der angiver en krops grad af over- eller undervægt ud fra relation mellem kroppens højde og vægt. BMI er nok i sig selv blot et tal, der angiver en krops placering indenfor en normalfordeling, men bruges i dag i politisk og folkesundhedsmæssig sammenhæng til at betegne et ideal, der ikke nødvendigvis er sundt. Dermed bliver den (objektive) måling og optælling et redskab til overvågning og kontrol af afvigelser fra normen og til fremelskning af et ønsket ideal.

På nøjagtig samme måde udviklede svinekødproducenterne og videnskaben i samarbejde en række metoder til at måle, prissætte og på andre måder vurdere og kontrollere det ideelle svin og det ideelle flæsk. Målet var ikke blot viden om svinet, men en omformning af svinekroppen. Dagsordnen og overvågningen var ikke skjult, men klart formuleret og praktiseret; det var Det Gode Kød der skulle skabes.

Det slanke svin

I 1887 blev den omfattende danske eksport af svin til Tyskland ramt af et importstop grundet et udbrud af svinepest. Stoppet nødvendiggjorde, at svinebranchen måtte satse på nye markeder. Det engelske marked havde, også inden svinepesten brød ud, været interessant på grund af dets store efterspørgsel efter bacon, eller flæsk som blev den danske betegnelse. Eksporten til det tyske marked havde været baseret på fedesvin, der vejede 250 til 300 pund og som havde et tykt fedtlag (Gommesen og

Petersen 1908: 64). Det engelske marked ville derimod have svin på under 200 pund med et tyndere fedtlag. Den danske svinebranche øjnede straks potentialet i at omlægge produktionen fra fedesvin til baconsvin, og det lykkedes over al forventning. Gennembruddet på det engelske marked medførte i løbet af få år en professionalisering og industrialisering af svineproduktionen, og baconeksporten blev den største succeshistorie for landbruget omkring år 1900. Antallet af producerede svin steg fra ½ million i 1881 til 2 ½ million ved 1. verdenskrigs udbrud i 1914 (Lauridsen, 1962: 10-11). Samtidig med den stigende produktion steg også eksportandelen fra 48,6 % i 1900 til 61,5 % i 1914 (*Landbrugsstatistik* 1969). Den stærkt stigende eksport betød, at den økonomiske betydning af bacon steg tilsvarende.

Omstillingen fra fedesvin til baconsvin stillede nye krav til svinenes kroppe og kød. Englændernes forståelse af godt kød indbefattede, at kødet skulle være magert, ensartet og fast. Det betød, at hvis slagterierne, både de private og andelsslagterierne, og svineholderne skulle optimere indtjeningen og vinde fodfæste på markedet, måtte de danske svin passe til den engelske kvalitetsforståelse. Det medførte en massiv stigning i svineholdsvejledningsmaterialet, der skulle få landmændene til at tilpasse deres produktion til den nye markedssituation. Alle eksperter i den danske svinebranche var enige om at rentabilitet grundlæggende var kvalitet. "Da Svineavl kun har det ene Maal at naae, nemlig Produktionen af Flæsk, saa er den bedste, frugtbare So den, som leverer os Grise, som i den kortest mulige Tid og ved det mindst mulige Foder skaffer os det meste Flæsk af den bedste Beskaffenhed" (Cramer, 1886: 29). Var produktionen ikke rentabel, var der

hverken tale om godt kød eller gode svin. Vejledningernes mål var derfor at sikre rentabel produktion ved at promovere de engelske kvalitetsparametre. De anbefalede, at svinene skulle gøres mere ens, samt at de parametre, der var af betydning for kødets konsistens som avl, opdræt og fodring, både kunne og skulle styres strammere end hidtil (se for eksempel Beck, 1910). Svinebranchen ønskede kvaliteter, som de traditionelle danske svin ikke besad i 1887. Det traditionelle svin af uklar afstamning udviklede sig for ujævnt og havde slet ikke det kropslige potentiale til at producere Det Gode Kød. Eksperter indenfor svineavl konkluderede derfor, at det bedste resultat blev nået ved at krydse en kortkroppet dansk Landrace med en engelsk Yorkshireorner og udelukkende sende krydsningerne til slagterierne. De traditionelle uensartede svin blev dermed uønskede.

Ønsket om den totale produktionsomlægelse skyldtes opfattelsen af, at selv småproducenter burde få en rationel og rentabel produktion til andelsslagterierne og derved tjene på deres svinehold (Oehlerich, 1890: 1). Fra 1896 og frem blev der givet støtte til statsgodkendte avlscentre, der fokuserede på at fremavle de bedste Landrace eller Yorkshire dyr og alle andre racer forsvandt fra produktionen. Hvilke dyr, der bedst levede op til kvalitetsforståelserne, blev minutiøst overvåget på slagterierne, der gav landmændene besked om eventuelle mangler ved de leverede svin. Slagterierne kategoriserede svinet i fire klasser: 3. klasse (god), hvor "Dyrets Størrelse, Form, Fedme, Flæskets og Kjødets beskaffenhed, alt tilsammen har kunnet betales med Notering"; 2. klasse (bedre), hvor "der har kunnet gives en lille Overpris over Notering"; 1. klasse (bedst), hvor "der har kunnet gives den højeste Overpris

over Notering". Den sidste var klassen ringe, hvor "Flæsk og Kjød har været løst eller haft andre Fejl, der have bevirket, at der er sket et Afdrag i den ved Noteringen fastsatte Pris" (10. Beretning: 44). Indbygget i klassifikationen var der dermed et ideal om, at der kunne produceres et svin, der var bedre end det tilstrækkeligt gode.

Proceduren der fastsatte et svins kvalitet var i hastig udvikling fra 1887 og frem. Det nyoprettede Landøkonomisk Forsøgslaboratorium ved den Kongelige Landbohøjskole skulle forske i landbrugsøkonomiske forhold. Forsøgene koncentrerede sig i starten om forskellige foderstoffers foderværdi og hvilke, der medførte blødt flæsk (10. og 15. Beretning). Resultaterne var af stor betydning for rentabiliteten, eftersom det allerede før omstillingen til baconmarkedet var et kvalitetsstempel, at flæsket på et svin var fast. Grunden var formodentlig værdiforringelse ved dryptab og at konserveringen blev dårligere ved blødt flæsk. Forsøgslaboratoriet forenede med sine forsøg svineholdernes og markedets kvalitetsdefinitioner for at fremme det fælles mål: en stabil og rentabel flæskeproduktion.

Forsøgene generede tabeller med målinger af svinets krop og kød. I de første forsøg, der blev udgivet i 1887, var målingerne begrænset til opgørelser over dyrenes vægt, slagtesvindet og flæskelagets tykkelse. Disse mål indgik sammen med en individuel bedømmelse af "om de Kjødfulde Dele af Dyret vare særlig udviklede" (10. Beretning: 43) i den endelige klassificering af kødet. Tabellerne oplistede også hvor mange af de undersøgte dyr, der blev bedømt som 1. classes. I og med at 1. classes kød var referencerammen, blev det i kraft af tabellernes vægtning etableret som idealet alle

slagterisvin burde leve op til og skabe derved en ny normal. Forsøgslaboratoriets tabeller blev optaget i svineholdsvejledningerne og kom med det samme til at definere målene og kvalitetene på det Gode Kød og det Gode Svin. Tabellerne blev udvidet forsøg for forsøg, og i løbet af få år var slagteriets subjektive vurdering blevet sat på tabel og svinets kropsmål opgjort i detaljer. Allerede i 1908, kun tyve år efter de første tabeller, omfattede målingerne det enkelte svins tilvækst, dets vægt, slagtesvind, procent eksportflæsk, flæskets fasthed, kroppens længde, bovpartiets bygning, rygflæskets fordeling, bugpartiet og skinkens form og fylde, samt hoved, ben og sværens finhed (64. Beretning: 16-17). Svinets krop blev dermed i løbet af en kort årrække (om)defineret og reguleret af videnskaben og svinebranchen i fællesskab. Udgivelserne af Laboratoriets ta-

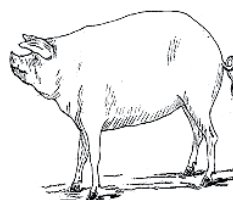


Fig. 1. Landrace.

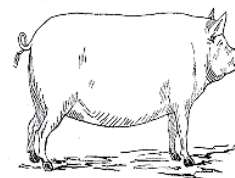


Fig. 3. Krydsning mellem stor Yorkshire og Landrace eller Holsteinsvin.

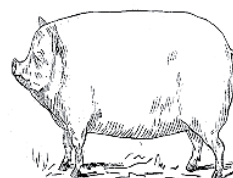


Fig. 2. Stor-Yorkshire.

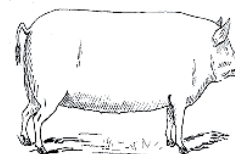


Fig. 4. Et slagtesvin som det skal være.

Her ses eksempler på det "rene" Landrace-, Yorkshire- og krydsningssvin sat op imod det ideelle slagterisvin. Illustrationen er fra en norsk vejledning, men svinene er danske. (Grøntvedt, 1890)

beller skabte nye standarder hvor det ekstraordinære blev det normale, og hvor et omhyggeligt kontrolapparat indrettede produktionen til de markedsbestemte kvalitetskriterier ved at påvirke rentabiliteten af den enkelte svineholders produktion.

Det sunde svin

Parallelt med slagteriernes kvalitetskontrol, fandtes en anden kvalitativ kontrol: den veterinære kødkontrol. Kødkontrollens mål var at klassificere det spiselige kød og kassere det kød, der var uegnet til menneskeføde. Kvalitetsparameteret var udelukkende et spørgsmål om sygdom og sundhed. Godt kød var i veterinær optik sygdomsfrit kød, som ikke indebar en risiko for forbrugers sundhed. Sygeligt kød omfattede dog ikke kun smittefarligt kød, men også råddent, for gammelt og for magert kød (*Vejledning af 1902 ved Bedømmelsen af Kød, Undersøelsesregler for Kødkontrol 1908*).

Den veterinære kødkontrol foregik på slagterierne, men var ikke en integreret del af slagteriets klassifikationssystem, men en sideordnet klassifikation med langt ældre historiske rødder. Professionel kødkontrol, udført af uddannede dyrlæger, skulle både sikre forbrugernes helbred og have en tillidsvækkende funktion. Kødkontrol blev indført første gang i Danmark i 1808 for at øge befolkningens tillid til hestekøds spiselighed og dermed øge forbruget af det (Høyberg, 1902: 30ff). Hestekødkontrollen var dog et enkeltstående tilfælde, og Det Veterinære Sundhedsråd, der var regeringens rådgivere i sager om husdyrs helbred, anbefalede i 1865 Indenrigsministeriet at indføre en generel og obligatorisk kontrol af alt

kød. Forslaget blev afvist i 1869 af det Kongelige Sundhedskollegium – autoriteten for folkesundhed – der ikke anså risikoen ved sygt kød for høj nok til at indføre kontrollen. Den ældre hestekødskontrol blev samtidigt ophævet (*Det veterinaire Sundhedsraads Forslag, 1865; Forlangte Erklæringer, 1869: 140f*).

Offentlig kødkontrol blev derfor indført gradvist og på lokalt initiativ, første gang i Københavns Sundhedsvedtægt i 1886 med slagtetvang i det offentlige slagtehus og obligatorisk veterinær kødkontrol. Flere købstæder kopierede modellen, og kødkontrol blev i de følgende år et veterinært speciale på Landbohøjskolen. I 1900 stiftedes Kødkontrollørforeningen der udarbejdede et sæt retningslinjer, der kort tid efter blev ministerielt autoriseret (Friis, 1929: 5ff). Dyrlægernes ønske om kødkontrol havde et tydeligt professionelt incitament – de var ikke kun bekymrede videnskabsmænd, men også en erhvervsmæssig interessegruppe.

Kødkontrol på det indenlandske marked blev indført gradvist i en kamp mellem forbrugeres, slagteres og veterinærers interesser og påvirket af et liberalt ideal, der afviste offentlig indgriben. Kontrollen af eksportkød var derimod præget af helt andre dagsordner: eksportslagteriernes veterinære kontrol var et middel til at øge og sikre indtjeningen. Selv begrænsede tilfælde af sygdom eller rygter om sekundavarer kunne skade eksporten, og både stat og eksportslagterier var interesserede i en kontrol og mærkning, der kunne virke som garanti overfor importørerne (Kontrollen med Eksportslagterierne, 1904; Følger, 1937: 12f). Et eksempel på mistillid er frygten for trikiner i amerikansk svinekød, der i slutningen af 1800-tallet fik flere lande til at indføre import-

forbud mod amerikansk flæsk (Brantz, 2005; Gignilliat, 1961).

Veterinær kontrol af eksportkød havde således en klar økonomisk betydning; kødets sundhed var en del af kvalitetsdefinitionen, men kontrollen udførtes i et parallelt system. Kødet skulle helt konkret blåstemples før det kunne eksporteres. Et blå stempel angav kød af 1. klasse – fuldstændigt sundt kød, mens 2. klasse blev sortstemplet og skulle gennemkøges for at være sikkert at indtage. Helt uspiseligt kød blev destrueret eller brugt til industrielle formål.

Den veterinære kontrol af svin blev ofte regnet som mere påkrævet end kontrol af kvæg. Det bundede i at svin traditionelt – og også i en mere industrialiseret produktion – blev fodret med affaldsprodukter. Fx blev slagteriernes affald udnyttet som svinefoder.

Der eksisterede en bevidsthed om, at svinets rolle som transformator af affald til flæsk gjorde det særlig udsat – eller urent om man vil. Økonomiske og praktiske hensyn spillede dog en stor rolle, og for eksempel tillod Københavns Kommune indtil 1919, at slagtede svin indførtes til byen uden indgående kontrol, da mængden af indført flæsk simpelthen var så stor, at det ikke var praktisk muligt (Følger, 1937: 14 & 23f).

Et felt hvor kødkontrollen opfattedes som særlig vigtig var i forhold til parasitsygdommen trikiner, der allerede fra 1860'erne tiltrak sig stor opmærksomhed (Høyberg, 1905: Hoff, 1905). Århus kommune indførte obligatorisk trikinkontrol i 1902 og København i 1910, men mange slagterier og pølsefabrikker udførte frivillig kontrol allerede fra 1880'erne, og deres varer kunne mærkes og forhandles som "trikinfri" – en betryggende betegnelse for

forbrugeren. Trikiner kunne findes som små larver i muskelvæv og kunne medføre smertefuld død og kroniske gigtlignende symptomer. Trikinkontrol krævede omstændelige mikroskopi-analyser, særlige faciliteter og ansættelse af trikin-søgere – ofte kvinder – på slagterierne (Hjortlund, 1910: 13ff). De omfattende og kostbare undersøgelser blev anset for at have en afgørende betydning som garant for tilliden til produktet, særligt på eksportmarkedet.

For at sikre denne tillid ønskede svineslagterierne – private, såvel som andelsslagterier – lovgivning om eksportkødkontrol. Den første lov kom i 1894 og var yderst kortfattet, men krævede "Forebyggelse af at der her fra Landet udføres ferskt Kød af Kvæg, Faar, Geder eller Svin, naar det er fordærvet eller hidrører fra Dyr, der ere angrebne af nogen Sygdom saaledes, at det ikke bør bruges til Menneskeføde, eller saa afmagrede, at deres Kød ikke kan ansees for egnet til Menneskeføde" (*Lov om Tilsyn med Udførslen af fersk Kød*, 1894). En række udvidede love fulgte, der bl.a. regulerede veterinærernes ansættelser, omfattede saltet kød og i sidste ende kun tillod at 1. classes kød overhovedet måtte eksporteres (*Bekendtgørelse angaaende Udførsel...*, 1908).

Eksportslagterierne ønskede dog også mulighed for at afsætte det 2. classes kød og det såkaldte slagteriaffald (f.eks. mørbrad, hoved, blod mv) på hjemmemarkedet (*Betænkning afgiven af den af Regeringens nedsatte Kommission*, 1899: 5ff; *Beretning fra Folketingets Udvalg*, 1904: 2f). Her stødte slagterierne dog på det problem, at flere større byer havde indført kødkontrol og krævede supplerende kontrol af indført kød. Ekstra kontrol var både dyrt og besværligt for eksportslagterierne, der derfor øn-

skede en ensartet lovgivning. Flere kommuner var imod, idet deres dyrt opførte slagtehus og lokale slagtere ville miste indtægter ifald eksportslagterierne uden hindring kunne afsætte deres slagteaffald. Det er tydeligt, at kommunal kødkontrol – udover det sundhedsmæssige aspekt – også virkede som en form for protektionisme, der sikrede lokale næringsdrivende mod indførte varer.

Efter flere mislykkede lovforslag blev i 1906 vedtaget en *Lov om Indenrigs Kødkontrol*. Loven indførte ikke obligatorisk kødkontrol – det var overladt kommunerne selv indtil 1938 – men den ligestillede eksportslagteriernes kødkontrol med kommunernes. Ræsonnementet var dels, at det ville sikre billigere kød, dels at en indenlandsk accept af eksportkontrollen yderligere ville vinde det internationale markedes tillid (*Beretning fra Folketingets Udvalg...*, 1904: 2). Således skulle klassifikationsstemplerne respekteres, ligegyldigt i hvilket regi den veterinære kontrol var udført, og godkendt slagteriffald kunne nu frit indføres til kommuner med kødkontrol.

Den veterinære kødkontrol var en forudsætning for det internationale markedes tillid til dansk flæsk, og således en forudsætning for konstruktionen af Det Gode Kød, som markedet krævede. Statens og producenternes hensyn til at sikre afsætningen internationalt skabte forskellige normer for kvalitet til eksport- og hjemmemarkedet, hvor det billige 2. classes kød regnedes som et gode for de mindrebede. Til eksportflæsken var sundhedskravet derimod uomgængeligt: uanset om flæsken levede op til de øvrige kvalitetskrav, var kravet om fravær af sygdomme, ligesom kødets kvalitet som produkt, afgørende for om kødet måtte eksporteres.

Fra idealsvin til normalsvin

Lov om Tilsyn med Udførsel af Kød m.m. fra 1908 udmøntedes i en bekendtgørelse, der gav retningslinjer for, hvilket svinekød der kunne eksporteres og mærkes med Lurmærket – en stempling der angav høj og ensartet kvalitet (*Bekendtgørelse angaaende Udførsel...*, 1908). Loven viser, at svineindustriens mål om et ensartet, sundt og perfekt formet svin kunne betragtes som en realitet. Bekendtgørelsen fastslog at udelukkende Lurmærkede svin – kaldet 1. klasse A – måtte udføres til England og Irland (§ 7). I lovens krav smelter de to parallelle kontrolsfærer sammen i en klassificering, der både rummer det fuldstændigt raske og fuldstændigt tilpassede svins krop. Et sådant svin havde 30 år før været et hypotetisk idealprodukt man efterstræbte, men var nu i kraft af en målrettet indsats blevet så normalt, at eksporten baseredes udelukkende på det.

Konstruktionen af det standardiserede danske eksportsvin er således et konkret eksempel på bevidst styring af – ikke blot et industriprodukt, bacon, men af den biologiske enhed – svinets krop, som kødet stammer fra. Svineproducenter skabte ud fra markedets præferencer et konkret billede af, hvorledes det ideelle svin skulle se ud og være, og kontrollernes stedse mere detaljerede retningslinjer gjorde i løbet af få årtier dette idealsvin til normalsvin. Realiseringen af det danske baconsvin efter idealforestillinger satte nye rammer for hvilke muligheder industri og videnskab overhovedet havde i forhold til at forme og forandre kroppe. Ikke blot svinet, men også grænserne for det muliges kunst blev forandret i denne proces.

I det idealsvin, som Lurmærkeloven omtaler, kombineres for første gang to kvalitetskriterier; magerhed og sundhed. Denne definition

af Det gode Kød peger frem mod en udvikling der intensiveres i løbet af det 20. århundrede, hvor magerhed og sundhed bliver indbyrdes definerende – i svinekød såvel som for andre dyriske og menneskelige kroppe. Opfattelsen af fedt er i denne udvikling ændret markant. I det gode magre baconsvin anno 1900 var magerhed ikke defineret som fravær af fedt, men betegnede tilstedeværelsen af den korrekte og gode mængde af fedt.

En parallel udvikling i koblingen mellem sundt og magert ses i ændrede idealer for den menneskelige krop i løbet af det 20. århundrede. Dette følges – ligesom det var tilfældet for svinets krop – med udvikling af teknologier til registrering og standardisering af kropsstørrelser. Udviklingen af BMI og forsikringsstatistikernes stigende vægning af normale kropsmåls betydning for forsikringspræmien er begge eksempler på denne tendens (Thoms, 2009). Idealet om en passende formet menneskekrop påvirkede efterfølgende kravene til svinets kød, der i de sidste årtier er udviklet til at være stedse mindre fedtholdigt. Således er kravet til svinets kød i løbet af godt 100 år forandret fra at fedt flæsk var godt flæsk, idet det gav høj næringsværdi for pengene i en tid hvor fødevarerne relativt set var meget dyrere end i dag, over svineindustriens ensretning af fedtmængden efter engelske forbrugeres krav til nutidens totale dæmonisering af fedtet, hvor idealet er fuldstændigt fedtfri føde. Reduceringen af svinets fedtmængde blev således i slutningen af 1990'erne af svinebranchen fremhævet som et ubetinget fremskridt (Christiansen, 1997: s. 9). I dag stiller den danske forbruger mange krav til kødet, men ingen af dem omfatter et højt indhold af kalorier. Således er betegnelsen bacon – tidligere så højt besunget – nu

ikke kun forbeholdt flæsk fra svin, men betegner også "fedtfri" saltede og røgede skiver af kalkun i en imitation af det svinske produkt.

Tilpasningen af svinets krop til ændrede markedskrav er også i dag i konstant udvikling, og kravene til idealsvinet opstår til stadighed i vekselvirkningen mellem ideer om krop og sundhed hos svin og hos dem der indtager dem.

Litteratur

Beck, N. *Svinet, Lære- og Haandbog til Brug i Praksis og paa Landbrugsskoler*, Odense, 1910.

Bekendtgørelse angaaende Udførsel af Heste, Hornkvæg, Faar, Geder og Svin i slagtet Tilstand m.m. 6. November 1908.

Beretning fra Folketingets Udvalg angaaende Forslag til Lov om indenrigs Kødkontrol (afgivet den 22. April 1904). 1904.

Betænkning afgivet af den af Regeringen nedsatte Kommission angaaende en Ordning af Kødkontrollen, København, 1899.

Brantz, Dorothee, How parasites makes history: on pork and people in nineteenth-century Germany and the United States. *GHI Bulletin* vol 36, 2005.

Christiansen, Jørgen Peder, *Svinehold – en grundbog*, Landbrugets Rådgivningscenter, Landbrugsforlaget 1997.

Cramer, V., *Kortfattet Anvisning til Svineavl og Svinehold*, Kjøbenhavn, 1886.

Det veterinaire Sundhedsraads Forslag til forandrede Bestemmelser angaaende Hesteslagterier og om Slagterier i Almindelighed. Indgivne til Indenrigsministeren den 7 Januar 1865. København, 1965.

Friis, St., *Veterinærhygiejnens Udvikling i Danmark gennem 50 År 1879-1929. København, 1929.*

Forlangte Erklæringer og Betænkninger. *Det Kongelige Sundhedskollegiums Aarsberetning for 1869*, s. 123-301.

Følger, Emil, *Kødkontrollen i Danmark 1888-1938. Særtryk af Medlemsblad for den danske Dyr lægeforening 1937.*

Gignilliant, J.L., *Pigs, Politics and Protection: The European Boycott of American Pork 1879-1891. Agricultural History*, vol. 35(1), 1961, s. 3-12.

Gommesen P., *Petersen S. P.*, *Svinets Avl og Pleje*, Aarhus, 1908.

Grøntvedt, F. W., *Om opdræt og behandling af slagterisvin*, Kristiania, 1890.

Hacking, Ian, *The looping effects of human kinds, Causal Cognition. A Multidisciplinary Debate*, eds. Sperber, Dan, Premack, David, Oxford, s. 351-394.

Hjortlund, S., *Københavns nye Flæskehal og Trikinontrol*, København, 1910.

Hoff, E.M., *Trikinsspørgsmålet*. København 1905.

Høyberg, H.M., *Om Udviklingen af det offentlige Tilsyn med animalske Næringsmidler i Danmark*, København, 1902.

Høyberg, H.M., *Er den obligatoriske Trikinundersøgelse nødvendig i Danmark?* København, 1905.

Kontrollen med Eksportslagterierne. Maanedsskrift for Dyr læger, 1904-05, s. 468-470.

Landbrugsstatistik 1900-1965, bind 2, Husdyrhold og animalsk produktion samt foderforbrug, Danmarks Statistik, København, 1969.

Lauridsen, L., *Svinehold og Svinefodring*, København, 1962.

Lov om Tilsyn med Udførelsen af fersk Kød. 13. April 1894.

Lov om Indenrigs Kødkontrol. Stadfæstet af H.M. Kong Frederik VIII d. 6. April 1906. København, 1906.

Lov om Tilsyn med Udførsel af Kød m.m. 27. Maj 1908.

Oehlerich, Fr., *Praktisk Vejledning i Svinehold for den mindre Jordbruger*, Udgiverens Forlag, 1890, Odense, s. 26.

Thoms, Ulrike, *Consuming Bodies: Der menschliche Körper im Zugriff der Wissenschaftern*, Vortrag Universität Bielefeld 20-21.11.2009.

Undersøelsesregler for Kødkontrol 1908. København, 1908.

Vejledning af 1902 ved Bedømmelsen af Kød. Udarbejdet paa Foranledning af Kjødkontrollørforeningen for danske Dyr læger. Århus, 1903.

10. *Beretning fra den kgl. Veterinær og Landbohøjskoles Laboratorium for Landøkonomiske Forsøg*, København, 1887.

15. *Beretning fra den kgl. Veterinær og Landbohøjskoles Laboratorium for Landøkonomiske Forsøg*, København, 1889.

64. *Beretning fra den kgl. Veterinær og Landbohøjskoles Laboratorium for Landøkonomiske Forsøg*, København, 1908.