



Danske Andelsslagteriers Konserverfabrik

1. Hvordan registreres arbejdernes arbejdstid?
2. Hvordan opvarmes kedlerne? (se eventuelt sidst i filmen)
3. Hvilke råvarer bruger man?
4. Hvad er det første man gør med råvarerne?
5. Hvad laver man sylte af?
6. Hvad er saltlage?
7. Hvor meget saltlage sprøjter man ind i skinkerne?
8. Hvor opbevarer man skinkerne, efter de er sprøjtet?
9. Hvad "stopper" man pølserne i?
10. Hvad sker der med spegepølserne, efter de er "stoppet"?
11. Hvorfor bliver spegepølserne ikke eksporteret til f.eks. England i 1944?
12. Hvad sker der i de "skabe", som skinkerne køres ind i?
13. Hvad pakkes leverpostejerne ind i?
14. Hvad sker der med de "bayerske pølser" efter de er "stoppet"?
15. Hvad er en autoklave?
16. Hvad fremstiller man af knoglerne (benene)?
17. Hvor får fabrikken sine trækasser fra?
18. Hvad laver man på fabrikkens laboratorium?
19. Hvilke forsøgsdyr er der på fabrikken?
20. Hvad laver DAK udover fødevarer?
21. Hvilke maskiner bruger man på fabrikkens kontor?