



# Stavangeren

Medlemsblad for Byhistorisk Forening Stavanger

- Norsk hermetikkmuseum 30 år
- Hermetikkindustriens betydning for Stavanger
- Brisling – fra ferskt råstoff til hermetisk gull
- Barnearbeid i Stavanger
- «Frisk som en nyblandet Martini» – Samleobjekter fra hermetikkindustrien i Stavanger
- Røgede norske sardiner
- Reklamebildets mange formål i mellomkrigstiden
- Claus Andersens enke – en industri-gründer i Østre bydel

NR 3 2012 – ÅRGANG 21



## INNHold

Leder. <i>Av Harald Sig. Pedersen</i>	3
Norsk hermetikkmuseum 30 år <i>Av John G. Johnsen</i>	5
Hermetikkindustriens betydning for Stavanger <i>Av Piers Crocker</i>	9
Brisling – fra ferskt råstoff til hermetisk gull <i>Av Jan Thomas Rosnes</i>	18
Barnarbeid i Stavanger <i>Av Ingrid Lise Tjemsland</i>	32
«Frisk som en nyblandet Martini» – Samleobjekter fra hermetikkindustrien i Stavanger <i>Av Torfinn Jåsund</i>	45
Røgede norske sardiner <i>Av Erik Rønning Bergsagel</i>	60
Reklamebildets mange formål i mellomkrigstiden <i>Av Ida Charlotte Helleland</i>	66
Claus Andersens enke – en industri-gründer i Østre bydel <i>Av Sveinung Bang-Andersen</i>	75

**PIERS CROCKER**, født 1952, utdannet egyptolog (B.A.), med afrikansk historie/ arkeologi (M.Phil.), Universitet i Cambridge (England). Daglig leder på Norsk hermetikkmuseum. Arbeidsområder: administrasjon, utstillinger, forskning, arrangement, omvisning.

**JAN THOMAS ROSNES**, født 1957, PhD i mikrobiologi fra universitetet i Bergen, jobbet fra 1993 – 2008 ved Norconserv (tidligere hermetikklaboratoriet), fra 2008 forsker ved Nofima i Måltidets Hus.

**INGRID LISE TJEMSLAND**, født 1966, Cand. mag. Har arbeidet som lærer i ungdomsskolen og som museumspedagog ved Stavanger maritime museum og Norsk hermetikkmuseum. For tiden masterstudent i undervisning med fordypning i nordisk ved Universitetet i Bergen.

**TORFINN JÅSUND**, 1972. Har siden 1984 samlet systematisk på masseproduserte forbruks- og reklameartikler, tegneserier, firmahistorie og førsteutgaver.

**IDA CHARLOTTE UGELID HELLELAND**, født 1987, MA i Medievitenskap: visuell kultur ved NTNU. Jobber som museumspedagog ved Norsk hermetikkmuseum og Norsk grafisk museum

**ERIK RØNNING BERGSAGEL**, født 1980, masterstudent i historie ved Universitetet i Bergen. Jobber deltid ved Norsk hermetikkmuseum i Stavanger og som byguide i samme by.

**SVEINUNG BANG-ANDERSEN**, født 1945, arkeolog, ansatt som førsteamanuensis ved Arkeologisk museum / Universitetet i Stavanger og medlem av flere internasjonale vitenskapelige kommisjoner. Han er særlig opptatt av de store linjer i landskapsutviklingen, pionerbosetningen i Norge, menneskenes utnyttelse av fjellet gjennom tidene – og Stavangers historie.

**Kjære medlem.**

Foranledningen til dette temanummeret er at det i år er 30 år siden Norsk Hermetikkmuseum ble etablert. Det er gledelig å kunne konstatere at dette minnesmerket over en viktig tidsepoke i byens historie fortsatt er meget aktivt og godt besøkt.

Hermetikkindustrien i Stavanger skapte ny vekst og aktivitet i byen etter den økonomiske krisen på 1880-tallet, da blant annet store og kjente handelshus og rederier gikk dundrende konkurs. Hermetikkindustriens æra varte i 109 år fra 1873, da den første fabrikken ble etablert, til 1982, da den siste ble nedlagt. I realiteten var glanstiden over lenge før det. Nedgangen begynte allerede før 2. verdenskrig og etter 1970 var det ganske få fabrikker igjen. Men i denne perioden var det altså ca. 350 hermetikkfabrikker.

Knapt en familie i Stavanger var uten berøring med denne industrien, enten det nå var 'an far som hadde fulltidsjobb på en hermetikkfabrikk eller hos en av de utallige underleverandørene. Eller det var hu' mor som hadde sesongarbeid på en hermetikkfabrikk. I Hillevåg hadde vi blant andre hermetikkfabrikken Corona, mange av mødrene til ongane i gadå hadde sesongarbeid der. Og siden dette var lenge før SFO og full barnehagedekning var oppfunnet, var barna med mor i fabrikken og hjalp til med vognene som skulle inn og ut av røykeovnene og annet «lett» arbeid. Hadde dette skjedd i dag, ville et mangfold av offentlige instanser stanset virksomheten momentant.

I dette nummeret kan du lese om hermetikkindustriens betydning, sardinene som råvare, røykeprosessen, barnearbeid, om iddissene, samleobjekter, Claus Andersens enke og hermetikkgrunnlegger Grønnestad. Rogaland fylkeskommunes kultursjef har skrevet en hilsen som feirer museets historie.

Når dette leses, er møtesesongen i foreningen for 2012 over. Men styret er i full sving med å planlegge møtene for 2013. Programmet vil som vanlig

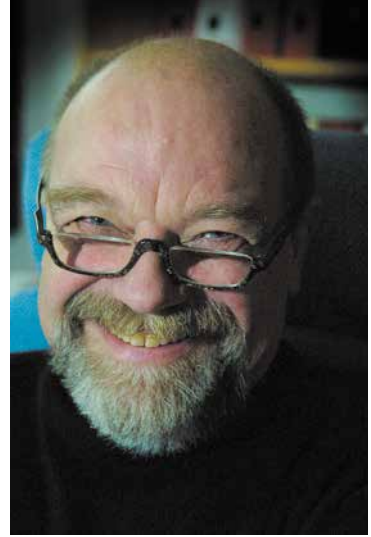


FOTO: ANDERS MINGE

foreligge til det første møtet som er årsmøtet i februar. Så blir det møter den siste onsdagen i måneden hver måned unntatt juni og juli. Vi har også i år mottatt mange innspill og forslag fra medlemmene om tema både til møter og artikler i Stavangeren, det takker vi for og setter stor pris på.

Byhistorisk Forening Stavanger har ca. 540 medlemmer, men vi har plass til mange flere. Medlemskontingenten på henholdsvis kr 350 for enkeltmedlemmer og kr 500 for familiemedlemskap må vel kunne betegnes som forholdsvis beskjeden sett i forhold til de tilbudene foreningen gir sine medlemmer. Så dersom du vet om noen med historisk interesse som burde være med, kan du jo be dem om å ta en titt på nettsidene våre..

Takk for i år og vel møtt i 2013!

Stavanger i desember 2012

*Harald Sig. Pedersen*

*Styreleder*

# Norsk hermetikkmuseum 30 år

Ideen om et eget museum for hermetikkindustrien dukket første gang opp tidlig på 1900-tallet og ble av initiativtakerne knyttet til viktigheten av å ta vare på det gamle produksjonsutstyr som da ble skiftet ut i fabrikkene. Senere var det flere som gjentok den samme ideen, spesielt på tidspunkt hvor det foregikk strukturelle endringer eller vesentlige fornyinger i næringen. Alle disse initiativene vitner om en bransje som var bevisst sin historie og samfunnsmessige betydning. Dette lå også bak arbeidet som ble påbegynt i begynnelsen av 1930-tallet med å skrive næringens historie. Etter initiativ fra hermetikkfabrikantenes forening ble det da satt ned en komite som fikk ansvaret for å samle inn informasjon og skrive hermetikkindustri-

*Fra Norsk hermetikkmuseum.  
Fotograf Elisabeth  
Tønnesen. MUST/  
Norsk hermetikk-  
museum*







ens historie. En del informasjon fra hermetikkfabrikkene ble samlet inn, men historieverket ble aldri realisert.

Realiseringen av museet i 1982 kunne således støtte seg til en bransjebestemt og motivasjon for å skape et museum som dokumenterte bransjens historie. Det var på høy tid, for industrien var i tilbakegang og mye dokumentasjon og utstyr var allerede gått tapt. Museet som en skapte ble gitt svært gode forutsetninger spesielt til å formidle bransjens historie. Ved å legge museet til en tidligere fabrikk og skape en utstilling med sentrale deler av produksjonslinjen på plass, fikk museet unike muligheter til og levendegjøre produksjonsmetoder og arbeidsforhold i en fabrikk slik det kunne foregått i slutten av 1920-årene.

Det potensialet som lå i bygningsmasse og utstillinger har museets personale gjennom tretti år vist stor kreativitet i å utnytte og skape formidlingstilbud som når fram til alle typer besøkende, uavhengig av alder, bakgrunn og nasjonalitet. At museet i jubileumsåret sannsynligvis får rekordbesøk er et tydelig uttrykk for både evne og vilje til å utvikle et godt museumstilbud. En umiddelbar effekt av formidlingsarbeidet er at museet gjennom dette også har oppnådd å generere kapital til nye prosjekter både innen dokumentasjon, forskning og formidling. Slik sett har de også styrket sine muligheter til å innhente støtte både fra offentlige og private finansieringskilder.

Fra et overordnet perspektiv er det også viktig å konstatere at museet gjennom sitt formidlingsarbeid også har utløst en rekke gaver til museets samlinger. Det har blitt skapt en oppmerksomhet og tillit til museets arbeid som har gjort at både tidligere bransjefolk og deres arvinger, har overlatt egne samlinger av både utstyr og dokumentasjon til museet. Dermed har fundamentet for museets virksomhet blitt ytterligere styrket.

Museets plassering i en tidligere fabrikk i Gamle Stavanger har også bidratt til å forsterke dets rolle som arena for formidling av byens og distriktets historie i første halvdel av 1900-tallet. Dette har selvsagt også sammenheng med industriens omfang og dermed betydning for distriktets sosiale og økonomiske utvikling. Den stimulerte mange støttenæringer og var viktig som inntektsgrunnlag for mange familier. I den sammenheng var det viktig at museet ble utvidet med en bolig som levendegjør hverdagen for den del av byens befolkning som var knyttet til hermetikkindustrien.

Museets vilje til å være samlingspunkt og arena for de aktiviteter som i dag foregår i bydelen, for eksempel i forbindelse med faste årlige arrangementer med åpne verksteder og atelier, har også vært positivt å registrere. Denne pådriver og koordineringsrollen har vært viktig for å skape samlende aktiviteter og miljø, til glede for et bredt publikum.

Museet hadde også en aktiv rolle ved etableringen av Byhistorisk forening på begynnelsen av 1990-tallet. Det var her initiativtakerne til foreningen samlet seg for å drøfte ideen om en forening som kunne samle brede grup-

per av historisk interesserte. Etter stiftelsesmøtet i museets lokaler, fortsatte museet i flere år å være samlingssted for foreningens faste møter.

Fra et fylkeskommunalt perspektiv er det positivt å oppleve en vital jubilar som arbeider systematisk for å realisere relevante målsetninger i regionalplan for museer. Det er også interessant å se at Norsk Hermetikkmuseum er tiltenkt en viktig rolle i den videre utvikling av Museum Stavanger. Planen om å samlokalisere Norsk Hermetikkmuseum og Norsk grafisk museum er i den sammenheng særlig interessant. Dermed vil en forene dokumentasjon og formidling av to næringer som i nesten hundre år var tett vevd sammen og utgjorde to av pilarene i byens og distriktets næringsliv. I en slik samlokalisering ligger det også spennende muligheter for tverrfaglige forsknings- og formidlingsprosjekter.

Den frivillige innsatsen i kultursektoren har vært, og er, en viktig forutsetning for det kulturelle mangfoldet som har blitt skapt og holdes vedlike. Norsk hermetikkmuseum er et eksempel på dette. Det var ildsjeler i kombinasjon med offentlige instanser som fikk det realisert og det er fremdeles ildsjeler som bidrar til deler av museets virksomhet.

Tilsvarende gjelder også for foreninger som Byhistorisk forening som bidrar aktivt med å hente fram historisk kunnskap og formidle denne til et bredt publikum, både gjennom sitt medlemsblad og sine temamøter. Dette temanummeret av medlemsbladet er et godt eksempel på foreningens allmenntilgjengelige virksomhet. Da blir det også ekstra rosverdig at det trykkes et ekstra opplag som gis i jubileumsgave til Norsk hermetikkmuseum.

Gratulerer med jubileet og lykke til med de neste 30 år!

*John G. Johnsen*  
*Fylkeskultursjef*

# Hermetikkindustriens betydning for Stavanger

*Piers Crocker*

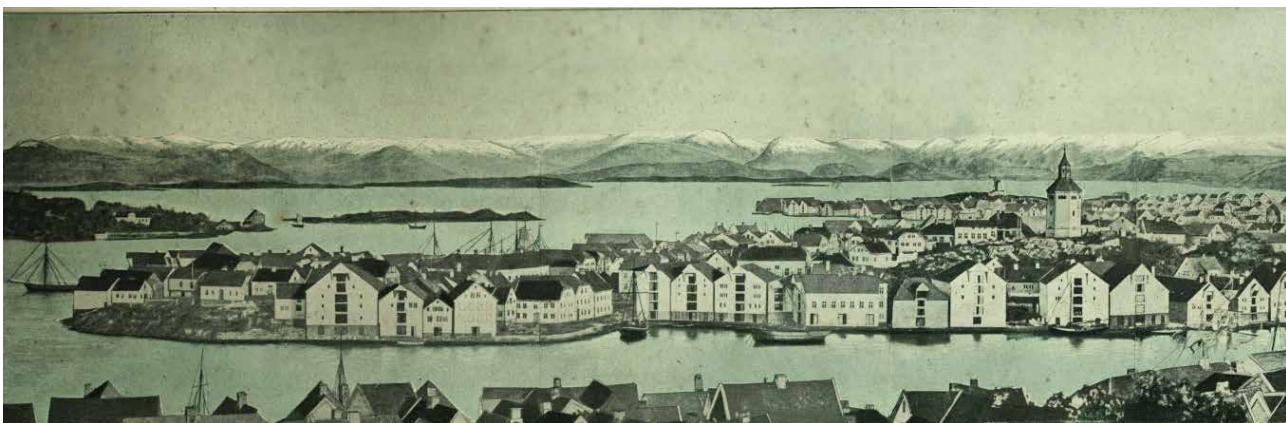
## **Økonomien**

På slutten av 1800-tallet skjedde det mye som påvirket Stavangers økonomi. De rike sildefiskeriene var over, og dermed også eksporten og handelen som fulgte med. Flere av byens mektigste forretningsmenn måtte melde konkurs, blant dem den tidligere ordføreren C. B. Svendsen, hans bror Henrik og handelshuset drevet av J. A. Køhler samt både Stavanger Kreditbank og Stavanger Sparebank<sup>1</sup>.

Hermetikkindustrien ble redningen for byens økonomi. Fra den spede begynnelsen i 1873, da Stavanger Preserving Co. ble stiftet, og helt til 1982 da byens siste hermetikkfabrikk måtte legges ned, innbrakte eksportindustrien store summer som stimulerte Stavangers næringsliv.

Denne oversikten over hermetikk eksport og verdi for stavangerbedrifter i perioden 1901 – 1922 viser utviklingen innen hermetikk eksporten i en sentral periode:

*Stavanger i  
1860-årene.  
Foto: MUST/  
Norsk hermetikk-  
museum*



År	Hermetikk eksportert fra Stavanger (Kg.)	Hermetikk eksportert fra Stavanger (Verdi)	År	Hermetikk eksportert fra Stavanger (Kg.)	Hermetikk eksportert fra Stavanger (Verdi)
1901	1.9 million	NOK 1.7 million	1912	18.2 million	NOK 15.8 million
1902	1.9 million	NOK 0.9 million	1913	21.5 million	NOK 18 million
1903	2.9 million	NOK 1.9 million	1914	25,698,000	NOK 18.9 million
1904	3.3 million	NOK 2.2 million	1915	37,075,000 <sup>2</sup>	NOK 44.4 million
1905	4.7 million	NOK 3 million	1916	27,103,000	NOK 42.1 million
1906	4 million	NOK 3.9 million	1917	22.6 million	NOK 35.8 million
1907	6.7 million	NOK 4.6 million	1918	11.2 million	NOK 22.8 million
1908	7 million	NOK 5.6 million	1919	10 million	NOK 20 million
1909	8.6 million	NOK 6.9 million	1920	14.9 million	NOK 29.4 million
1910	13.6 million	NOK 11.3 million	1921	11.6 million	NOK 22.7 million
1911	15.4 million	NOK 10.8 million	1922	16,290,883	NOK 29.8 million

Tabell 1: Piers Crocker.

Eksporttallene varierer naturligvis ganske mye fra år til år, i takt både naturlig variasjon i fiskeriene og med politiske/økonomiske begivenheter i det internasjonale markedet, ikke minst ved krig.

### **Hermetikkindustrien i Stavanger under første verdenskrig.**

I den aktuelle perioden ser vi at eksporten går dramatisk opp i 1915 og 1916, minker i 1917, for så og reduseres sterkt i 1918. Denne utviklingen henger tett sammen med det store behovet for konservert mat som ble skapt under første verdenskrig. Utover at markedet for hermetiserte produkter økte dramatisk, fikk krigen også andre viktige konsekvenser for hermetikkindustriens tilknyttede næringer: I løpet av 1915 økte prisene på blikkplater som ble brukt til produksjon av hermetikkbokser med opptil 100 prosent. Dessuten økte prisene på frakt med 50 prosent. Samtidig økte også antallet fabrikker, og dermed opplevde industrien en skjerpet konkurranse seg imellom.

I 1916 var brislingfangsten omtrent halvparten av 1915-nivået, og gjennomsnitts innkjøpspris gikk fra kr.3,52,- per skjeppe i 1915 til kr.5,70 i 1916<sup>3</sup>. På grunn av de økte fraktutgiftene ble også eksporten til USA, som på denne tiden var industriens største kunde, kraftig redusert. Også dette året økte antallet hermetikkfabrikker i Stavanger (Se tabell 2). Prisen på både olivenolje og tomatpure gikk også opp.

Det ble ikke noe lettere i 1917 heller; «Året ... skal bli kjent som det aller mest vanskelig år som den norske hermetikkindustrien noensinne har opplevd..», slo Tidsskrift for hermetikkindustri fast<sup>4</sup>. Industrien ble rammet av tre streiker, to igangsatt av hermetikkarbeidere, og én av brislingfiskere. Mangelen på blikk fortsatte. Samtidig oppstod det problemer på grunn av mangel på drivstoff til fiskebåtene<sup>5</sup>.

1918 ble beskrevet som «a bad year», og 1919 som «even worse»<sup>6</sup>, først og fremst på grunn av overfisking. I tillegg hadde England spesielt mye hermetikk til overs etter krigen, som nå skulle selges til allmennheten.

Antall hermetikkfabrikker som ble etablert i Stavanger i løpet av første verdenskrig <sup>7</sup>	
År	Antall
1914	3
1915	6
1916	16
1917	12
1918	4

Tabell 2: Piers Crocker

Hermetikkeksport til USA <sup>8</sup>	
År	Tonn
1913	10,687
1914	12,461
1915	5,890
1916	2,748
1917	1,152
1918	28

Tabell 3: Piers Crocker.

Det er blitt estimert at 37 million kg. som ble eksportert i 1915 tilsvarer ca. 350.000.000 hermetikkbokser. Man kan dermed argumentere for at hermetikkindustrien i Stavanger både påvirket verdensmarkedet og at den ble påvirket av den. Inntektene fra hermetikkindustrien stimulerte arbeidsmarkedet, ikke bare for byens yrkesbefolkning, men også for regionen. Mange ungdommer pendlet fra landet inn til byen for å finne seg arbeid, og plukket dermed opp nye ideer og - kanskje - uvaner fra byfolket.

### Sosiale forhold – fra småby til industriby

Med utviklingen til en industriby fulgte også sosiale konsekvenser. Enkelte områder i Stavanger ble beskrevet som «slumområder» hvor det bodde mange unge hermetikkarbeidere, tett pakket i byens billigste boliger, og med hygieniske forhold som ikke alltid var de beste. Under slike forhold kunne også sykdom fort spre seg. Alkoholisme og småtyveri var trolig også en del av bildet. Tallene fra folketellingene med detaljene om antall «drukkenskaps forseelser» per 1000 innbyggere i Stavanger viser en økning fra 3 -7 «drukkenskapsarrestasjoner» i årene 1896-99 til 14-25 i årene 1901-1907,



*Fra trehusbebyggelsen i Breigata:  
Foto: MUST/  
Stavanger maritime museum*

deretter økte det på til det toppet seg i 1915 med hele 86. Tilsvarende tall fra Oslo og (Bergen) var 93-111 (25-31); 41-74 (23-33) og høydepunkter deretter på henholdsvis 75 og 63, begge to i 1916<sup>9</sup>.

### **Hermetikkindustriens infrastruktur**

Hermetikkeksporten fra Stavanger påvirket også byens infrastruktur. Kaiene ble utbygd både for å ta imot større dampskip som eksporterte store mengder hermetikk, og for å gjøre framkomsten til fabrikkene lettere. Her ble råstoff levert, og ferdigprodusert hermetikk ble hentet for utskipping.

Jernbanestrekningen Egersund-Stavanger ble bygd allerede i 1878, men



*Stavanger havn  
i 1930-årene.  
Foto: Erling  
Søiland- MUST /  
Stavanger maritime museum*

ikke oppgradert til normalspor før 1944, og hele strekningen fra Oslo-Stavanger var ikke på plass før samme år. Men selv før 1944 bidro jernbanen betydelig med frakt av råstoff fra fiskemottak langs kysten, og senere, fra ulike fryseanlegg til fabrikkene i Stavanger. Jernbanen fraktet også store mengder ferdigprodusert hermetikk til markedene i Norge. Et tredje område hvor hermetikkindustrien satte sitt preg på byen var i arbeidslivet.

Antallet personer som ble sysselsatt i perioden 1893-1913 økte betydelig. I 1920-årene hadde halvparten av arbeidsstokken i Stavanger arbeid innen hermetikkindustrien – 65 % hvis man også tar i betraktning «støtteindustriene» innenfor grafiske og mekaniske bedrifter. Betydningen av kvinnelig arbeidskraft nådde nye høyder. Bortimot 65-70 % av arbeidskraften på fabrikkene var kvinner, og de deltok på alle nivåer, selv om det var unntaksvis at de overtok mennenes tradisjonelle roller. De aller fleste var jo «trædersker, klippersker og læggersker<sup>10</sup>», det vil si at de fikk akkordbetalt for oppgaver som ikke hadde behov for noen særlig utdanning.

År	Antall ansatte <sup>11</sup>	År	Antall ansatte	År	Antall ansatte
1893	231	1900	1664	1907	2292
1894	355	1901	1300	1908	2832
1895	455	1902	1671	1909	2376
1896	773	1903	1669	1910	3006
1897	943	1904	1762	1911	3200
1898	886	1905	2264	1912	4029
1899	1310	1906	1877	1913	4648

Tabell 4: Antall ansatte i hermetikkindustrien 1893–1913. Piers Crocker.

Som regel var det slik at «kvinner tar på fisken, menn kjører maskiner», men det fantes noen unntak. Under streiken i 1901 overtok kvinnelige arbeidstakere loddingen av hermetikkboksene ved Stavanger Preserving Co., som var tradisjonelt mannsarbeid. Som resultat av denne streiken begynte hermetikkarbeiderskere å organisere seg, og Hermetikkarbeiderskernes Forening ble dannet den 13. mars 1901.<sup>12</sup>

Fra 1950-årene finnes et bilde som viser kvinner som kjører falsemaskiner, som om det var blitt nokså vanlig. Allerede i 1921 ble det skrevet i anledning lansering av den nye helautomatiske falsemaskinen at «betjening av falsemaskinen kan da helt overlates den gut eller pike som ellers har vært hjelpearbeider for falseren». Likevel var det noen kvinner som hadde høye stillinger eller som utmerket seg på andre måter. Et eksempel på dette er Anna Andersen, 1850-1930, kanskje bedre kjent som «Claus Andersens



*Etikett fra  
Claus Ander-  
sens enke.  
Illustrasjon:  
MUST/Norsk  
hermetikkmu-  
seum*

Enke», som drev hermetikkfabrikken Claus Andersens Enke sammen med sine fem døtre etter at mannen Claus Andersen døde i 1887. Utover 1960-årene og fremover var det flere kvinner som fikk styreverv. Men dette var unntaket, heller enn regelen.

### Støtteindustriene

Det bør sies litt om støtteindustriene som vokste fram i kjølvannet av hermetikkindus-  
trien. Disse bidro både til at byen fikk flere  
spesialiserte faggrupper, og at det vokste fram  
et behov for å utvikle nye utdanningsinstitu-  
sjoner. Først og fremst var det grafisk industri  
som vokste betydelig i takt med etterspørsel  
etter etiketter, brevhoder, reklame, regnskaps-  
bøker og andre administrasjonsrelaterte trykk-  
saker. Mellom 1833 og 1927 ble det etablert  
hele 29 ulike trykkerier, blant de største var P.  
Dreyers Bogtrykkeri (1846), med 83 ansatte i  
1912; Stavanger Litografiske Anstalt (1875),  
som f.eks. sto for produksjon av 3.000.000  
etiketter i 1912, med sin 46 ansatte; Stavanger  
Blikktrykkeri og maskinværksted (1905), med  
231 ansatte i 1912, og Aktietrykkeriet (1913),  
med 139 ansatte i 1915. Et høydepunkt ble

Stavanger Preserving Co.		Nr.	Navn
Mandag	1888		
	1889		
	1890		
Tirsdag	1891		
	1892		
	1893		
Onsdag	1894		
	1895		
	1896		
Torsdag	1897		
	1898		
	1899		
Fredag	1900		
	1901		
	1902		
Lørdag	1903		
	1904		
	1905		
Søndag	1906		
	1907		
		Sum	1

*Stemplingsur-  
kort, Stavanger  
Preserving Co.  
Originalen måler  
10 x 19cm. Illus-  
trasjon: - MUST  
/Norsk hermetikk-  
museum*



Kolonialbutikk-  
reklame.  
Originalen måler  
18,5 x 27,7  
cm. Illustrasjon:  
MUST/Norsk  
hermetikk-museum

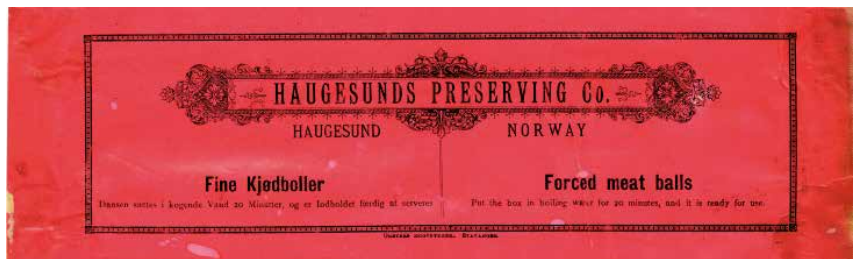


nådd for grafisk industri byen i 1915, da til sammen 1096 mennesker var ansatt i den grafiske industrien.<sup>13</sup>

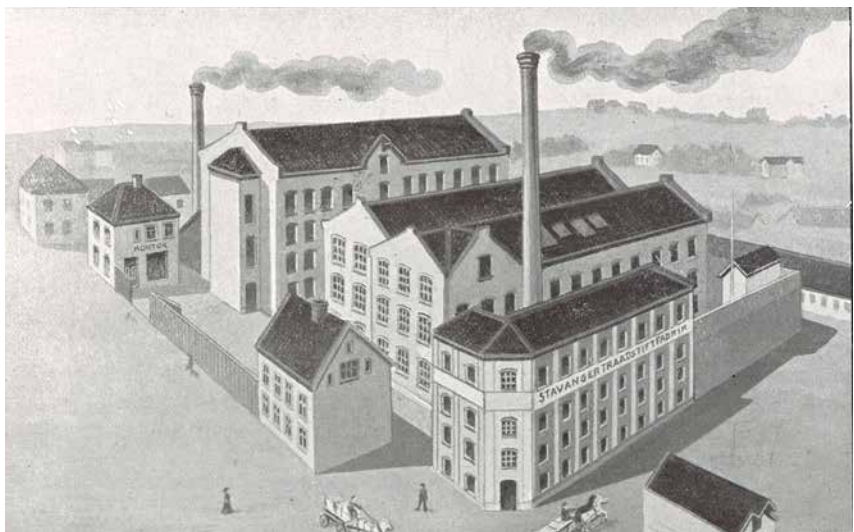
Det er interessant å bla gjennom sidene til heftet *Stavanger bys industrielle og tekniske utvikling* (1912) og se på annonsene til ulike forretninger, som f.eks. De Forenede Norske Laase- og Beslagfabriker, spesialist på maskiner og «mekaniske verktøier», eller Stavanger Traadstiftfabrik, stiftet i 1897, hermetikknøkkelprodusent, og arbeidsplass til 60 ansatte. Nic Wesnes «Kassefabrikk, Sagbruk, Høvleri», stiftet i 1896, beskrives som «... i sitt slags ubestridt den største og meste moderne... sandsynligvis... i hele Norge». 100 menn ansattes, og årlig

kasseproduksjonen var på 1,5 millioner pr mann. En liten annonse trekker vår oppmerksomhet mot Stavanger Gummiringfabrikk – «Indehaver Thor Randulff. Gummipakning for hermetikæsker».

Et eksempel på en etikett trykket av Dreyers trykkeri, ca. 1900. Illustrasjon: MUST/Norsk hermetikk-museum



Stavanger  
Traadstiftfabrik,  
1912.  
Illustrasjon: Dreyer



Hermetikkindustriens laboratorium ble stiftet i 1931, Hermetikk – og konservindustriens fagskolefagskolen kom i 1952, og dermed økte det tekniske utdanningsnivået i hermetikkindustrien, samtidig med kvaliteten på produktene.

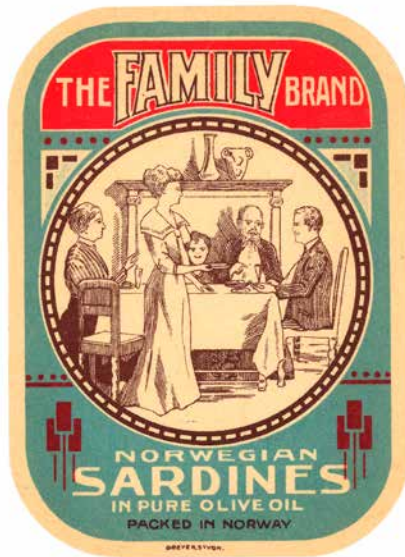
### Familieliv

Hermetikkindustrien preget også livet til mange stavangerfamilier. Det var ikke uvanlig at flere medlemmer av samme familie, barn inkludert, var ansatt i hermetikken. Resultatet sett fra et overordnet perspektiv var at de fikk mer penger til disposisjon, dermed bedre ernæring og flere bøker, i alle fall et par tre av de viktigste.

Barnearbeid fant sted i en viss grad, til tross for at det var ulovlig og ansatte barn under 12 år. Likevel finner vi i statistikken innenfor kategorien Industri for Nærings- og Nydelsesmidler for 1899 at det var ansatt 137 mannlige og 30 kvinnelige arbeidere som var 12-14 år. Ikke alle av disse var ansatte i hermetikkindustrien, men sammenlignet med andre industrigrener er matproduksjon en versting. Bare antallet 12-14-åringer ansatt i porselensindustrien kommer i nærheten. Statistikken tar heller ikke for seg barn yngre enn 12 år.

Asbjørn Holmedal<sup>14</sup> har pekt på en gutt som var kun 8½ år gammel da han jobbet hos Stavanger Preserving Co. i 1902. Ifølge arbeidsboken fra samme fabrikk var 20 av de 45 guttene som arbeider under 12 år gamle. Tallene for jentene, også i 1902, viste at 14 av 27 var yngre enn 12 år gamle.

Jakob Neumann Mohn, har i sine studier av barnearbeid<sup>15</sup> påstått at lønnen til barna var av «større betydning for de enkelte Kredse, hvortil den direkte flyder, end som en Del af den Hele Nationalindtægt». Familieliv var nettopp en av de «kredsene» hvor den kunne ha betydning. I tillegg argumenterer han for at fabrikkarbeid kunne være en fare for barnas helse, både som barn og senere i livet. I tillegg trekker Mohn fram at fabrikkene ved å ansette barn som billig arbeidskraft bidro til å tvinge voksne arbeidere ut av arbeidsmarkedet. Arbeidsløshet blant voksne hermetikkarbeidere, og dens påvirkning på deres følelseliv og familieøkonomi, var også en bieffekt av hermetikkindustrien. At barn noen ganger jobbet om natta var heller ikke positivt.



*Iddis fra firma  
Helje Valvatne  
1913.  
MUST/Norsk  
hermetikkmuseum*

## Stavanger sitt renommé i verden:

Stavanger var nok i realiteten «en nokså liten by som luktet av fisk» (en muntlig kommentar fra en som besøkte byen tidlig i 1950-årene), men ute i den store verden var bildet annerledes. Millioner av sardinbokser ble i løpet av en 100-års periode fraktet til alle verdenskanter. Alle hadde fine og fargerike etiketter på, samt navnet «Stavanger».

Inntrykket av byen gjennom denne svært profesjonelle markedsføringen var at Stavanger var en by med fine skip, fine damer, moderne transportmidler (inkl. fly) og betydelig velstand. Det reiste til og med eksportagenter til USA, til øst- og vest Afrika, som markedsførte norsk hermetikk, og tok med seg tilbake til kjære lille Stavanger ideer og impulser som kunne påvirke samfunn, samt industriell og teknisk utvikling. Dette var også en betydning som hermetikkindustrien hadde for Stavanger.

## Noter

- 1 Flere detaljer i Danielsen, Rolf, 1975: Stavanger i 1880-tallet.
- 2 Der er blitt regnet ut at 37 million kg. som ble eksportert i 1915 tilsvarer ca. 350.000.000 bokser.
- 3 *Tidsskrift for hermetikkindustri* 1917, s.3
- 4 *Tidsskrift for hermetikkindustri* 1918, s.2
- 5 *Tidsskrift for hermetikkindustri* 1918, s.2-3
- 6 *Tidsskrift for hermetikkindustri* 1920, s. 31
- 7 Kilde: Johnsen, J. G., 2000: *Gatelangs i hermetikkbyen*, MESI A/S. Bind 3, tabell ss.216-224.
- 8 Kilde: Haaland, A., 1980: *Tvangskartellisering av den norske hermetikkindustri i mellomkrigsårene*. Hovedoppgave i Historie, UiB. Bind. 2, ss. 117-8.
- 9 [http://www.ssb.no/histstat/nos/nos\\_vii\\_062.pdf](http://www.ssb.no/histstat/nos/nos_vii_062.pdf)
- 10 Begrepet er tatt fra artikkelen forfattet av Randi Skotheim med samme tittelen, i *Stavanger Museums Årbok* 96, ss.5-35. (Se <http://www.museumstavanger.no/Portals/48/Biblioteket/Aarbokartikler%201980-1989/1986%20Tr%C3%A6dersker-%20Klippersker-%20L%C3%A6ggersker.pdf>)
- 11 Tallene tatt fra Johnsen, J. G., 1996: *Gatelangs i hermetikkbyen*, bind 1, s.155-9. Stavanger, MESI.
- 12 Flere detaljer finnes i Kolderup, C. F., 1986: *Blad av Hermetikkindustriens Historie*, bind 4, s. 25-7. Stavanger, De Norske Hermetikfabrikers Landsforening
- 13 Detaljer finnes i Johnsen, J. G., 1992: «Fra ballkort til iddisar», i *Stavanger Museums Årbok* 1991, nr.101, s.109-130. Se: <http://www.museumstavanger.no/Portals/48/Biblioteket/Aarbokartikler%201990-1999/1991%20Fra%20ballkort%20til%20iddisar.pdf>
- 14 Holmedal, Asbjørn, 1990: *Barnarbeid med lønn i Stavanger i perioden 1871-1911*. Hovedfag i historie, Universitet i Bergen. Side 71
- 15 Se websiden til Statistisk sentralbyrå: [http://www.ssb.no/vis/emner/historisk\\_statistikk/artikler/art-2000-09-13-01.html](http://www.ssb.no/vis/emner/historisk_statistikk/artikler/art-2000-09-13-01.html)

# Brisling – fra ferskt råstoff til hermetisk gull

*Jan Thomas Rosnes*

## **Konservering av brislingen**

*Vi har lange tradisjoner for foredling og konservering av fisk i Norge, og med de rike fiskeriene på 1800-tallet ble dette en viktig handelsvare. Tradisjonelt var denne virksomheten konsentrert salting av vintersild og brisling, røking av vørsild samt kryddring av brisling til ansjos. De første forsøk på å hermetisere «røgede» brisling startet i Stavanger i 1879 og ble etter hvert en storindustri som sysselsatte store deler av byens befolkning. Gjennom en nøye produktutvikling og en rekke tekniske oppfinnelser førte dette til det store sardineeventyret, hvor stavangerfabrikker oppnådde internasjonale gullmedaljer for høy produktkvalitet.*



*Fangst av brisling i lokale fjorder.  
Foto: MUST/  
Norsk hermetikk-  
museum*

*Ferskt brisling fra fjorden stables i trekasser før den skipes til fabrikkene på land.  
Foto: MUST/  
Norsk hermetikk-museum.*



### **Rogalandskystens forråd av brisling**

Langs kysten av Norge begynte en mer industriell form for foredling og konservering av fisk i starten av 1800-tallet. Til å begynne med var det vesentlig skipsproviant og middagsmat som fabrikkene var beskjeftiget med. Brisling som ble fisket på høsten i Ryfylkefjordene ble dels skarpsaltet i tønner og dels krydret i tønner og dunker, noe som ga førsteklasses produkter. Råstoffgrunlaget for den norske sardinindustrien var brislingen. Brislingen er en sesongfisk og det var et sterkt behov for å finne nye måter å konservere det store råstoffvolumet som kom i enkelte årstider. Da Stavanger Preserving Co. i 1879 gjorde sine første forsøk med å produsere «Sardiner» av røkt brisling i olivenolje i ¼ -esker, var dette banebrytende for byens utvikling som hermetikkby. Produktet ble ansett å være av god kvalitet. Selv om stavangerfabrikken ikke kan kreve æren for å ha produsert de første «Røgede norske sardiner» så har Stavanger Preserving Co. fått æren for å ha utviklet sardinboksen til et lønnsomt eksportprodukt i årene fram til århundreskiftet.

### **Hermetisering av brislingen**

Hermetiske sardiner ble først framstilt i Frankrike i 1820-årene. Kildene oppgir litt ulike årstall, men fra 1830 var det i Frankrike en stabil og voksende sardinindustri. Deres marked var primært hjemmemarkedet, men samtidig opparbeidet de relativt raskt en betydelig eksport, spesielt til Storbritannia. Problemet med den franske sardinindustrien var imidlertid

en variabel tilgang på råstoff. Dette åpnet for konkurranse fra Spania og Portugal hvor en fanget det samme fiskeslaget, *Sardina pilchardus*, og hvor råstofftilgangen viste seg å være langt mer stabil. På dette tidspunktet var ennå ikke autoklavene eller trykk-kokeren oppfunnet, og dermed hadde man ikke funnet en metode for å sterilisere innholdet i boksene og drepe bakterier for å forhindre at varene ble bedervet. Industrien hadde derfor problemer med å opprettholde en stabil kvalitet.

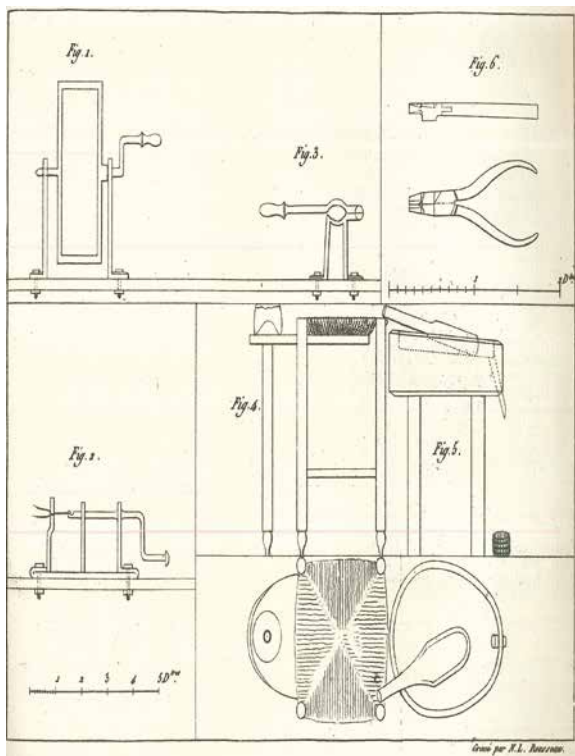
Autoklav hadde heller ikke landets første hermetikkfabrikk for «nedleggelse av fødevarer» da den ble startet av Christian August Thorne i Drammen i 1841. Senere ble denne fabrikk flyttet til Moss<sup>1</sup>. Her ble det produsert proviant til en sterkt økende skipsflåte, og i tillegg gikk det betydelige leveranser til både hær og marine. Andre hermetikkprodusenter kom med i 1860- og 1870 årene, og til sammen ble det etablert 38 hermetikkfabrikker i Norge før 1900. De fleste av disse lå i Rogaland, men det var også fabrikker langs hele kysten fra Østfold til Nordland.

Hvem som først startet med hermetisering av brisling har vært diskutert. Om det var Martin Gabrielsen i 1878 eller Stavanger Preserving CO. i 1879 som under ledelse av G. Mejlander framstilte de første «røgede sardiner» er usikkert. I Stavanger har det blitt fremhevet at det var her den viktige produktutviklingen skjedde. Sannsynligheten er stor for at æren bør plasseres et helt annet sted, muligens hos Thorne i Drammen, men høyst sannsynlig var det Hagbart Thorsen på Sunde i Sunnhordaland som før 1870 hermetiserte de første norske sardiner. Han kalte dem «Røged Brisling i olje», men uten at dette ble noen salgssuksess. I 1870 reise han på studietur til Frankrike og kom tilbake med nødvendig utstyr og kunnskap til å hermetisere brisling på fransk måte<sup>2</sup>. .

Det som vi i dag kaller «Brislingsardiner» og som fra starten ble kaldt «Røgede Norske Sardiner» fremstilles av varmrøkt brisling med artsnavn *Sprattus sprattus*. Denne legges i boks, påfylles Olivenolje eller tomat saus, påfalses lokk og steriliseres. Måten å fremstille brislingsardinen på er særegen norsk og har vært den samme siden starten for over 100 år siden.

Det er gjengitt en fornøyeelig historie om de første forsøk med hermetisering av brisling i Stavanger Preservings jubileumshefte (1973): Skipper Gabrielsen var på samme måte som Mejlander gått i land i siste halvdel av 1870 årene. Han var begynt med en tønnefabrikk, og i tilknytning til den hadde han et lite skur der han «brente» tønnene. I dette skuret var det han i 1878 gjorde de første forsøk: Han røkte et lite parti brisling som han hadde kjøpt på torvbryggen i Stavanger. Den røkte brislingen ble nedlagt i olje i blikkesker, og siden solgt i butikkene for 40 øre per eske.

En dag i slutten av august 1879, møttes de to skipperne nede på torvet. Gabrielsen fortalte om sine forsøk med å røke brisling og mente at det var en vare som det kunne gjøres noe større utav hvis den bare ble tilvirket på den rette måten. «Kom ut til oss og prøv den!». Mejlander kom allerede neste



*Illustrasjoner av utstyret Nicolas Appert brukte ved de tidlige forsøk på hermetisering. Flasker ble korket og forseglet med ståltråd for hånd. Hentet fra boken «L'Art de Conserver» i 1810.*

## Den teknologiske bakgrunn

Da Stavanger Preserving Co. hermetiserte de første «røgede sardiner» lå det allerede nærmere 100 år med empiriske forsøk bak det som kan kalles hermetisering som konserveringsmetode. Ikke minst var det en betydelig teknologiutvikling for å kunne få dette til. Det var derfor et stort behov for å kunne konservere brislingråstoffet for å oppnå lang holdbarhet uten at kvaliteten ble så dårlig at den ikke kunne spises. Fryseteknologi kom først langt ut på 1900-tallet og det var derfor ikke mulig å oppbevare råstoffet uten konservering. I tillegg var det behov for å lagre og transportere råvarene, en sikker og stabil emballasje måtte derfor utvikles. For å kunne fremstille næringsmessige og smaksmessige akseptable helkonserver med lang holdbarhet, var det nødvendig å løse flere problemer av både teknisk og mikrobiologisk natur. Mikroorganismene påvirkes igjen av bl.a. oksygentilgang, temperatur, fuktighet, saltinnhold, pH etc. En lukket og lufttett blikkboks viste seg å være løsningen.

## Nicolas Appert startet hermetiseringen

Franskmannen Nicolas Appert (1749-1841) var utdannet som konditor, og hans banebrytende innsats for konservering av mat er enestående. Hans metode med å sterilisere ved oppvarming hadde vært prøvd tidligere, dog

dag og smakte på den røkte brisling. Den var like god – for ikke å si bedre enn det tyske produkt «Kielersprotten», som han kjente fra før. Feilen var bare at den ikke var holdbar. Den var bare røkt og nedlagt i olje – altså ikke serilisert. «Av Gabrielsen kjøpte jeg jeg saa 6 esker for at gjøre et forsøk. Jeg lot æskene dampe, og da de hadde staatt i 12-14 dage, viste det seg at innholdet ikke hadde undergått nogen forandring til det verre – brislingen syntes tvert om at være bedre nu end som nyrøkt. Hr. Gabrielsen tilbød sig saa at røge brisling for os, og det blev gjort; men det var ikke store partier vi behandlet – bare 2 à 3 skjæpper daglig». Senere på høsten reiste Mejlander til Hamburg og Altona for å studere røkeriene der. Resultatet ble at han allerede det følgende år bygget eget røkeri etter Wildhagens system.

er det uvisst om Appert hadde kjennskap til disse tidligere forsøk. Sikkert er det i hvert fall at han var den første som laget metoder for konservering av alle slags næringsmidler i en skala, som skulle få avgjørende betydning for hele verdens matvareforsyning. Derfor omtales oftest Appert som «hermetikkens far».

Appert startet sine eksperimenter i 1780, og i 1791 hadde han blitt overbevist om at forsøkene han hadde gjort var riktige. Han konkluderte med at alle slags næringsmidler kunne konserveres med bruk av hans metode. Han grunnla verdens første konserveringsfabrikk ved Massy nær Paris i 1803, og i de nærmeste påfølgende år leverte han hermetikk bl.a. til den franske marinen. Prosessen ble hemmeligholdt til 9 sept. 1809, da Appert avslørte sine kunnskaper for en statlig kommisjon. Som en følge av dette fikk han 30 januar 1810 en beskjed fra innenriksministeren, om at han skulle tildeles en statlig pris på 12.000 francs. Det eneste vilkåret som Appert måtte oppfylle var at han skulle gi en detaljert beskrivelse av sin metode og på egen bekostning fremstille og sende inn 200 kopier. Beskrivelsen kom i 1810: «*Le Livre de tous ménages, ou l'Art de Conserver, pendant plusieurs années, Toutes les Substances Animales et Végétatales*» (Appert 1810). Appert arbeidet helt fram til sin død i 1814 med eksperimenter og videreutvikling av sin metode. På den tiden Nicolas Appert gjorde sine empiriske forsøk for å få maten til å holde seg lengst mulig uten at den ble nedbrutt, visste han lite om mikroorganismer, og en antok i fra starten av at det var luften i boksen som forårsaket ødeleggelsen. En trodde det var en eller annen form for oksidasjon som fant sted, og at denne ikke kom i stand når varen ble oppvarmet og oppbevart uten lufttilgang. Først et halvt århundre senere viste Pasteur ved sine forsøk at det var mikroorganismene som forårsaket ødeleggelsen, og at varer som ble sterilisert og oppbevart i lukket beholder var ubegrenset holdbare så lenge nye mikroorganismer ble hindret i å trenge inn til innholdet.

### **Fokus på kvalitet**

Rogalandskysten kunne frembringe noe av det aller beste av brislingråstoff og helt fra starten av har det vært fokusert på kvalitet og merkevarebygging. I jubileumsheftet fra Stavanger Preserving Co. (1923) heter det bl.a.: Helt



*Den franske konditor Nicolas Appert regnes som hermetikkens far. Illustrasjon av Nicolas Appert fra originalskriftet «L'Art de Conserver» i 1810.*



fra Stavanger Preserving Co. begynte, har det vært firmaet magtpåliggende at levere gode, holdbare varer, hvis kvalitet i og for seg kunne tjene som anbefaling, og intet har vært spart i denne retning, hvad enten det har gjælt teknisk utstyr, raastoffer, tilberedning eller kontrol. Maalet har været «altid det beste». Fra de forskjelligste himmelstrøk har man uopfordret mottatt de mest anerkjendende uttalelser. Firmaet har ved utstillinger i ind- og utland i sytti- og ottiaarene, oppnaadd høieste udmerkelse; Diplom og «Norges Vel»s sølvmedalje i Kristiansund 1892, guldmedalje i Stockholm 1897, æresdiplomer i Bergen 1898, Bordeaux 1900 og Wien 1902, grand prix i St. Petersburg 1902 og guldmedalje i Nantes 1904. Paa Norges jubilæumsutstilling i Kristiana 1914 tilkjentes firmaet høyeste udmerkelse, ærespemie for «udmerkede produkter og for grundlæggelsen av den norske sardinindustri».

I 1916 fikk en merkningsloven for hermetikk. Den var et ledd i arbeidet for å høyne kvaliteten. Loven påbyr at norske sardinesker skal være etikettert, etikettene skal ha riktig varebetegnelse og tilvirkers navn. Videre forbyr loven fangst av småsild til hermetikkbruk og av brisling til hermetikkbruk i vintermånedene. Dette forbud var et resultat av fabrikantenes eget ønske. Opptakten til merkningsloven finnes i Ot.pr. 2/1912, hvori bl.a. ventileres spørsmålet om å lovfeste betegnelsen «sardiner» bare for brisling, mens «sardiner av småsild» skal nytte et annet navn, og det antydes navn som «sardiner à là Française» eller «imiterte sardiner».

*Råstoffet av brisling ble tatt godt vare på. Kvalitet var sterkt fokusert. Foto: MUST/ Norsk hermetikk-museum*



Mens en her hjemme arbeidet med dette fikk industrien et uventet sjokk. Fra fransk hold ble en liten handelsmann i England anklaget for å ha forbrutt seg mot næringsmiddeloven, fordi han hadde solgt norske sardiner. Sitantene mente dette var «falsk varebetegnelse», sardiner kan ikke fremstilles av annen fisk enn *Sardina pilchardus* og denne fiskeart forekommer ikke i norske farvann. De norske hermetikkfabrikker sto samlet om å forsvare sin rett til «sardin» navnet. Denne saken endte i Bow Street politirett med frifinnelse av den tiltalte handelsmannen, fordi han hadde vært i god tro. Her hjemme anså en dermed at saken – og navnet – for vunnet. Men den ble appellert til høyere instans. Tiden gikk og den første verdenskrigen brøt ut. Den høyere domstol – et utvalg fra the House of Lords – fradømte norsk brisling og sild retten til å kalles «sardines» i U.K. og i alle britiske besittelser. Rettsakene om retten til sardinnavnet ble avsluttet med tap for de norske hermetikkfabrikantene. I Europa måtte de derfor slutte med å bruke sardinbetegnelsen og de brukte i stedet betegnelser som «røkt brisling» og «røkt sild». Fremdeles var det mulig å bruke sardinnavnet i USA og andre deler av verden. Produkter av brisling og småsild (mussa) ble derfor markedsført som «brislingsardiner» eller sildsardiner».

### **Kvalitetskravet styrkes - Hermetikklaboratoriet opprettes**

Utviklingen i sardinindustrien gikk til å begynne med langsomt. Etter hvert som metodene ble forbedret, og en sterk økning av produksjonen ble muligjort, gikk det hurtigere, og omkring 1910 var fiskehermetikkindustrien vokst frem til å bli en av våre viktigste eksportnæringer. Industrien hadde i disse årene utviklet seg rent empirisk, i det vesentlige på grunnlag av oppfinnelser og forbedringer som ble gjort av fabrikanter, arbeidere og funksjonærer i industrien<sup>3</sup>. Samtidig begynte behovet for systematisk forskning og et nærmere samarbeid med vitenskapen å melde seg, og på landsteknikermøtet i Stavanger i 1911 fremholdt Universitetets tidligere rektor, professor Sæland, at den oppblomstrende hermetikkindustri burde ta vitenskapen i sin tjeneste. De enkelte hermetikkfabrikker maktet imidlertid ikke å gå til opprettelse av noen forskningsavdeling ved sin bedrift, og det var først etter at «De Norske Hermetikkfabrikkers Landsforening» ble stiftet i 1917 at planen om opprettelse av et forskningsinstitutt for den norske hermetikkindustri tok fast form.

Etter møysommelig planlegging og diskusjon ble Norges Hermetikklaboratorium innviet i Stavanger 26. juni 1931. Dermed fikk Stavanger et kompetansesenter for produktutvikling, kvalitet og sikkerhet rettet mot industriens hermetikkproduksjon. Det hadde en grunnflate på 580 kvadratmeter og var oppført med 3 etasjer og loft. Det var maskin-prøveavdeling og nedleggingsrom med fullstendig maskineri, falsemaskiner, autoklaver o.s.v. for nedlegging av allslags hermetikk. Videre var det et komplett forsøks-lakkeringsanlegg for lakkering av blikkplater med termostatisk

Diplom ingeniør frk. Valborg Aschehoug undersøker den bakteriologiske kvaliteten på produktene ved Hermetikklaboratoriet. Foto: MUST/Norsk hermetikkmuseum



regulerbar, halvautomatisk tørkeovn for innbrenning av lakken. Den vitenskapelige forskning ble delt i tre avdelinger med hver sin avdelingsleder, en bakteriologisk-biologiskavdeling, en kjemisk og en fysisk-kjemisk avdeling.

### **Bakteriologiske spørsmål om holdbarhet og sterilitet**

Da Hermetikklaboratoriet åpnet i Stavanger i 1931 ble diplomingeniør frk. Valborg Aschehoug ansatt som avdelingsleder for å ta seg av de bakteriologiske utfordringer for hermetikkindustrien. Hun hadde en allsidig bakgrunn med kjemiske og bakteriologiske studier både fra København, Vevey i Sveits og Pasteur instituttet i Paris. Avd. leder Aschehoug beskriver i Tidskrift for hermetikkindustri de utfordringer som sardinindustrien hadde fra tidlig på 1900-tallet og frem til hennes samtid (Aschehoug, 1931).

I 1840-50-årene var den franske hermetikkindustri utsatt for gjentatte alvorlige uhell. Man innså at oppvarmingen ikke var tilstrekkelig. Det var behov for en høyere temperatur enn 100 °C og forsøk ble gjort med koksalt i vannbadet for å oppnå temperaturer på 108-112 °C. Dette hjalp noe på steriliteten av produktene, men det var først da autoklaven ble oppfunnet og patentert av Apperts sønn i 1851 at det ble kontroll over termoresistente bakterier. Derfor må det en bakteriologisk kontroll til. Kontrollen bidrar til sikre varens kvalitet – men er også en næringsmiddelhygienisk kontroll. Visse bakterier – som *Bacillus botulinus* (i dag kaldt *Clostridium botulinum*) og *Paratyfus* kan utvikle giftige toksiner i varen. Disse kan være varmestabile og derfor i stand til å overleve en for lav sterilisering.

«Det gjelder å få svar på to spørsmål» sier frk Aschehoug – nemlig 1) om hermetikken kan inneholde mikrober som vil foranledige forandringer i hermetikkens karakter, og 2) om mikrobene er latente eller døde.»

### **Målet for hermetiseringen er *Clostridium botulinum***

Bakteriologisk avdeling arbeidet i alle år med å kartlegge floraen av mikroorganismer og forebygge at helseskadelige mikroorganismer som kan overleve i hermetiske produkter. Den viktigste målorganismen var altså den svært giftige botulismebakterien som kan resultere i sykdommen botulisme som har meget høy dødelighet.

Mikroorganismenes motstandsdyktighet mot varme, eller varmeresistens som en gjerne sier, varierer sterkt med arten av mikroorganismene. Mot slutten av 1800-tallet ble det oppdaget flere typer bakterier som hadde sporer, et organ som enkelte bakterier har for å overleve ekstreme betingelser av f.eks. varme, uttørking og desinfeksjon. Enkelte sporer tåler temperaturer på langt over 100 °C i lang tid, og det var naturlig nok denne typen bakterier som ble målet for steriliseringsprosessen. For å kunne definere et produkt som sterilt var det derfor nødvendig å sette et krav på varmebehandling der en var sikker på at alle helseskadelige bakterier var drept med sikker margin. De første matematiske beregninger for sterilitet ble publisert av Bigelow i 1920 og i 1923 presenterte Ball «Methods of sterilization applied to canned foods». Fra tidlig på 1920-tallet ble det i internasjonal forskning gjort systematiske forsøk med bakteriesporer som en hadde funnet i forskjellige matvarer. Sporene ble oppkonsentrert, tilsatt i dyrkingsrør eller i matvaren og deretter varmebehandlet ved forskjellige temperaturer og tider. Verdier for hvor fort bakteriene ble varmedrept ble satt inn i formler og på denne måten bygget en opp et verktøy for beregning av varmebelastningen som måtte til for å få et sterilt produkt. Det er i dag internasjonalt anerkjent at en sikker steriliseringsprosess mot helseskadelige bakterier er 121 °C i 3 minutter, eller tilsvarende kombinasjon av tid og temperatur. I teorien skal denne varmebehandlingen kunne drepe  $10^{12}$  sporer av *C. botulinum* – dette er det samme som tusen milliarder sporer per boks. Sikkerheten er satt høyt, men selv da er det ikke sikkert at produktet er sterilt fordi det kan forekomme kvalitetsødeleggende bakterier som tåler enda høyere temperatur enn dette. For enkelte vareslag må en slå av på kravet om absolutt sterilt og nøye seg med at produktene blir holdbare og sikre mot sykdomsbakterier under vanlige lagringsbetingelser.

### **Hermetiske matvarer og sterilitet**

Produsentens oppgave er å varmebehandle produktene på en slik måte at de blir holdbare og helsemessig sikre over lengre tid. I den tidlige utgaven av næringsmiddeloven var det en egen definisjon som ble kalt kommersiell sterilitet<sup>4</sup>. Underforstått ble det da ikke krevd at produktene skulle være

fullstendig sterile. Det innebar at innholdet ikke skulle være helseskadelig eller forringet kvalitetsmessig eller ernæringsmessig under de forhold som kunne oppstå i lagringstiden. Kommersiell sterilitet ble definert slik:

«Hermetiske matvarer skal være således sterilisert at det ikke i varen finnes mikrober eller sporer av disse, som under boksens oppbevaring i ubrutt tilstand kan utvikle seg og forandre innholdet således at dette kan bli forringet i verdi eller må antas å kunne fremkalle forgiftning eller sykdom.»

Steriliseringsprosessen skal altså være tilstrekkelig til å drepe de mest motstandsdyktige sykdomsfremkallende bakterier, samtidig som den er så lav at den ikke ødelegger den hermetiske varens kvalitet. Varmebehandlingen for brisling er normalt enda høyere enn minimumskravet, fordi at beinene skal bli møre, slik at vi ikke setter dem i halsen ved spising.

### **Kvaliteten til sardinråstoffet**

I et foredrag av direktør Gulbrand Lunde ved Hermetikkindustriens laboratorium<sup>5</sup> tar han for seg arbeidet med kvalitet på sardinråstoffet. Et dårlig råstoff kan ikke bli bedre ved hermetisk nedlegging, og Lunde hevder det er en rekke faktorer som spiller inn. «Vi har ved en rekke forsøk kunnet vise at kvaliteten av det ferdige produkt er avhengig av råstoffets fettinnhold, og som en konsekvens av dette blir det nå ikke lagt ned brisling som brisling-sardiner med mindre råstoffet inneholder et nærmere fastsatt minsteinnhold av fett. Også fiskens lengde og åteinhold samt årstiden spiller stor rolle på kvaliteten. Det er derfor også fastsatt bestemmelser for fiskens lengde, fisketiden er blitt innskrenket til den tiden på året, da råstoffet er av beste kvalitet. Men også kvaliteten av de andre råstoffene spiller en avgjørende

*Alle deler av produktene kontrolleres nøye ved Hermetikkindustriens kontrollinstitutt i Stavanger. Olivenoljen som ble brukt til brislingen måtte være av ypperste kvalitet. Foto: MUST/Norsk hermetikkmuseum*



rolle. Vi har således kunne vise, at kvaliteten av den tilsatte olje er av avgjørende innflytelse for det ferdige produktet. Som et resultat av forsøkene våre er det blitt oppstilt bestemte krav til den olivenoljen som skal brukes til nedlegging av brisling- og sild-sardiner, og så vel Hermetikkfabrikkenes Brislingcentral A.s. som Hermetikkfabrikkenes Sildecentral A.s. har vedtatt at der til de partiene som sentralene kjøper inn, bare må være nyttet olivenolje som tilfredsstillende de krav som Hermetikklaboratoriet har stilt opp».

På tross av den sterke varmebehandlingen som brislingen utsettes for så er det mange næringsstoffer som overlever. Brislingen markedsføres som et næringsrikt og sunt produkt og inneholder vitaminene A, D og B12, samt at den er også rik på omega-3 fettsyrer.

### **Råstoffets behandling fram til endelig produkt – Produksjonsprosessen for brisling-sardiner<sup>6</sup>**

Fabrikkene behandler råstoffet på omtrent samme måte nå som en gjorde i den første tiden:

Der må ikke inntas mer råstoff enn at det stadig er friskt ved nedleggingen. Transportkassene må fylle de offentlige bestemmelser om råstoffkasser. Råstoffet må ved nedleggelsen være helt og åtefritt, jfr. Næringsmiddelovens forskrifter om hermetiske matvarer §2 og fredningsforskriftene § 13. buksprenget fisk må ikke nedlegges. Fisken må holde det fastsatte minstemål, jfr. fredningsforskriftene §12 IV med fotnote til §18

#### 4. Råstoffets behandling

Den største renslighet må iakttas under nedleggingen og all behandling av fisken må skje på fagmessig og omhyggelig måte. De forskjellige prosesser må gå kontinuerlig og med minst mulig tid mellom nedlegging og sterilisering.

*1. Forlaking.* Fisken ble vasket i saltet vann i et trekar. Denne prosessen tok vanligvis 5-7 minutter, avhengig av saltkonsentrasjonen i laken. Det var både for å gi fisken litt saltsmak og for å rense den på utsiden.

Fisken må være passende saltet etter dens størrelse og fettinnhold. Forlaking uten etterspyling bør skje etter hosstående tabell:

Brukes etterspyling med rent vann bør forlakingstiden være et par minutter lenger enn anført. Påfyllingen av salt bør skje mellom forlakingen av 2 partier, altså når karet er tomt for fisk, da en ellers risikerer ujevn salting. Laken må utskiftes minst 2 ganger pr. full arbeidsdag. Karet skylles godt med rent vann før ny lake ifylles. Saltinnholdet i den ferdige vare bør normalt ligge omkring 1 % av boksens samlede innhold.

Forlaking i minutter	Lakestyrke i Baumégrader = vekt %
Fet – 7	15
Middels fet – 5	15
Mager (y) – 5	10

2. *Træing*. Fisken ble trædd på teiner som gikk gjennom øynene på hver fisk, 22-26 fisk per tein. Teinene ble deretter satt på rammer, opp til 30 teiner per ramme.

3. *Røking*. Rammene ble så satt inn i ovner, først øverst i ovnen for at fisken skulle bli tørket og røkt, deretter ble rammene tatt ut og snudd og satt tilbake nederst i ovnen for å varmsteke fisken. Tiden varierte fra 45 minutter til 2½ timer, avhengig av værforhold, størrelsen på fisken og avstanden fra ovnen til pipa.

Fisken må røkes og tørkes omhyggelig og jevnt så den får et pent utseende og ikke så sterkt at den får for sterk røksmak eller blir for tørr. Under røkingen må der fjernes så meget vann fra fisken at den røkte, avkjølte fisk inneholder omtrent 64 % vann. Dersom røkt fisk unntaksvis ikke kan bli pakket og sterilisert samme dag, bør den bli hengende på rammene, som settes tett sammen og tildekkes med en lett presenning. Dette gjøres for å hindre kraftig lufttilgang, som vil bevirke harskning av fiskefettet med derav følgende dårlig smak, og dessuten for sterk uttørring av varen. Denne varen må etter produksjonen lagres adskilt fra prima vare. Til tørkingen må det bare brukes eikeved. Dersom fisken ikke er tilstrekkelig tørket under røkingen vilder utskilles for meget vann i boksen under sterilisering. Mengden av vann i ferdig vare skal ikke overstige 10 % av oljemengden i boksen.

4. *Hodekapping/klipping*. Før hodekappemaskinen ble tatt i bruk, ble alle fiskehodene klippet av med saks. «Larsens patent» klippemaskin ble lansert i 1910 og gjorde denne prosessen langt mer effektiv. Fisken må før nedleggingen være klippet slik at hode med gjellebuer er helt fjernet, og således at klippeflaten er pen og hel så det ikke kommer rusk fra klippingen i boksen.

5. *Avstrykning av teinene*. Fiskehodene ble fjernet fra teinene ved å dra dem gjennom en stor «gaffel». Hodene ble brukt som gjødsel eller dyrefôr.

6. *Legging i boks*. Fiskene ble lagt i boks, med ryggen ned, annen hver vei. Til vanlig brukte man 8-10 fisk per boks, men noen ganger 16-22 («tolags» varer), noen ganger opp til 40 bitte små fisk – såkalt tverrpakket eller «Crosspack».

All emballasje må bære fabrikkens kjennemerke innstanset i bunn og lokk. Dessuten må det være innstanset opprinnelseslandets navn «Norway» eller «Norway – Norvège». All boks må være omhyggelig og betryggende utstanset, falset, svekket og for øvrig fagmessig behandlet. De må være grundig vasket og tørket straks etter dampingen. De vaskemidler som brukes, må ikke etse emballasjen eller gjøre den skjoldet på annen måte. Den anvendte lakk, lakkering og innbrenning må tilfredsstille de krav Hermetikkindustriens Laboratorium stiller. Lakkingsanlegg for blikk, aluminium eller emballasje må være godkjent av samme institutt. For så vidt boksen inneholder brisling med fettinnhold under 7 % må den være innstemplet med det merket som Centralen er påbudt (Y), foruten med vanlig kjen-

ningsmerke, samt være innvendig lakkert. Y-vare må bare legges i olje, ¼ dgl. boks. Til nedlegging av brisling i olje må det bare brukes emballasje av prima fortinnet blikk eller eloksert aluminium. Til nedlegging av brisling i tomat må det bare brukes innveding lakkert emballasje av blikk, eller aluminium.

Minst 90 % av boksene må åpnes feilfritt.

7. *Påfylling med olivenolje.* Til nedlegging må anvendes prima olivenolje eller norsk hermetikkolje som tilfredsstillende av Hermetikkindustriens Laboratorium fastsatte kvalitetskrav. All annen olje er forbudt å anvende til nedleggingen. Ved kjøp av olje må fabrikkene betinge seg at oljen blir godkjent av Hermetikkindustriens Laboratorium før den anvendes til nedlegging. Denne oljemengde vil, når fisken er mindre fet, gi et samlet fettinnhold (tilsatt olje + fiskefett) av minst 28 %.

8. *Lodding /falsing av lokk.* Lokkene ble enten loddet (opp til ca.1920) eller falsat (fra ca.1905) på. Det tok ett minutt å lodde, 2-3 sekunder å false.

9. *Sterilisering.* Boksene ble sterilisert i en autoklav ved å bli varmet opp til 112°-115°C. Dette drepte alle bakteriene og bakteriesporene.

Varene skal være sterilisert så benene er møre. Sterilisering bør ikke være for høy, da dette går ut over varens finere smaksstoffer. Hermetikkindustriens Laboratorium anbefaler fir ¼ D. samt 1/8 og 1/16 boks: 8 pund (112 °C) i 60 minutter. Ved sterilisering med overtrykk anvendes et totaltrykk på 18 pund.

10. *Vasking.* Boksene ble vasket i en vaskemaskin og deretter tørket.

11. *Innpakking, etikettering.* Boksene ble pakket inn i pergamynpapir, både for å holde nøkkelen på plass, og for å beskytte boksene. Til slutt ble de etikettert med en av ca. 40.000 fargerike etikettene (iddisar) og eksportert til alle verdens kanter.

## **Lever i beste velgående**

For 110 år siden gav Oscar II av Sverige-Norge tillatelse til Christian Bjelland i Stavanger til å trykke hans navn og bilde på sine sardinbokser. Dette har vært et sterkt merkenavn for den norske sardinproduksjonen over store deler av verden. Selv om hovedkontoret for King Oscar i dag er flyttet til Bergen og produksjonen er flyttet utenlands, finnes sardinboksene i dag ikke bare i butikkhyller her til lands, men også i Australia, Japan - og ikke minst USA. Der finner man de norske sardinene i hele 8 av 10 dagligvarebutikker. Nå i 2012 ble King Oscar-merkevaren kåret til en av verdens 10 beste sjømatmerker. Sjømatmagasinet Seafood Executive står bak kåringen som ble utført av to uavhengige konsulentbyrå i Seattle og New York. Det ble lagt vekt på merkevarebygging, kommunikasjon, logo og nettsider. I den internasjonale rangeringen kom King Oscar havnet på 10. plass – foran



blant annet det velrennomerte britiske hermetikknævnet John West. Det sier litt om hvor viktig det var at sardinprodusentene helt fra starten fokuserte på råvarekvalitet og merkevarebygging for den norske sardinindustri.

## Referanser

- Appert, N. 1810. L'Art de Conserver, pendant plusieurs années, Toutes les Substances Animales et Végétales. 116 s. (Engelsk oversettelse finnes i: An introduction to The thermal Processing of Foods. Vol 1. Eds: Goldblith, S. A., Joslyn, M.A., Nickerson, J.T.R. 1961, The Avi Publishing Company)
- Aschehoug, V. 1931. Bakteriologiske spørsmål i hermetikkindustrien. Tidsskrift for hermetikkindustri, nr. 6, 165-138.
- Ball, C. O. 1923. Determining, by methods of calculation, the time necessary to process canned foods. Bulletin National Research Council 7 (37): 9-76
- Bigelow, W. D., and Esty, J. R. 1920. The thermal death point in relation to time of typical thermophilic organisms. J. infectious diseases, 27 (6): 602-617.
- Hviding, J. (1994). Kappløpet om falsemaskinen. Stavanger: Stavanger museum og Norsk Hermetikkmuseum.
- Hviding, J. (1995). Historien om «Røgede Norske Sardinere». Stavanger: Stavanger Museum og Norsk Hermetikkmuseum.
- Hviding, J. (2002). Sardineventyret i Stavanger. Stavanger: Stavanger Museum og Norsk Hermetikkmuseum.
- Jakobsen, F. (1950). Hermetikkindustriens oppslagsbok. 2ten reviderte og utvidet utgave. Tidsskrift for Hermetikkindustri, Stavanger.
- Johnsen, J. G. (2002). "Out to conquer the world". King Oscar sardinere gjennom 100 år. Mesi Forlag as, Stavanger. ISBN 82-91794-15-4.
- Johnsen, J. G. (2006). Hermetikkindustriens Laboratorium 1931-2006. 75 år med utfordringer. Mesi A.S., Randaberg. ISBN-13: 978-82-91794-12-9.
- Kolderup, C. F. 1976. Blad av hermetikkindustriens historie, Hefte 2, 2-9.
- Lunde, G. (1932). Teknisk ukeblad nr. 32-33. Kjemisk forskning i hermetikkindustrien. Foredrag holdt ved det 4. nordiske kjemikermøtet i Oslo, 27.-30. juni 1932.
- Lunde, G. (1939). «Tidsskrift for hermetikkindustri», 25 årgang, nr. 2, side 54-59, nr. 3 side 93-96. Nyere forskningsoppgaver ved hermetikkindustriens laboratorium.
- Stavanger Preserving CO. (1923). Jubileumshefte for Stavanger Preserving CO – 50 Aar. 1873 – 1923. Dreyers Grafiske anstalt, Stavanger. 32 sider.
- Stavanger Preserving CO. (1973). Jubileumshefte for Stavanger Preseving CO – 1873-1973. Dreyers Aksjeselskap, Stavanger. 50 sider.

## Noter

- 1 Kolderup 1976
- 2 Johnsen, 2002
- 3 For korte oversikter, se Hviding 1994 (kappløpet om falsemaskinen, Hviding 1995 (Røgede Norske Sardinere) og Hviding, 2002 (Sardineventyret)
- 4 Forskrifter om hermetiske matvarer m.v. §4, gjengitt i Konserverindustriens oppslagsbok 3 utg. 1969
- 5 Guldbland Lunde 1939
- 6 Forskrifter fastsatt av Hermetikkens Brislingcentral

# Barnearbeid i Stavanger

*Ingrid Lise Tjemsland*

«Stavanger var kjent for sin imponerende hermetikkindustri, og litt mindre kjent for barnearbeidet der.»<sup>1</sup>

Barnearbeid har eksistert i alle samfunn, og oftest der nøden var størst. I dag finnes over 200 millioner barnearbeidere, og de fleste finnes i Asia. Mange barn blir utnyttet og tvunget til å arbeide. De får lite eller ikke noe betalt for det de gjør, men familiene er avhengige av barnas inntekt. Hvordan var forholdene i Stavanger for barn for over hundre år siden da hermetikkindustrien blomstret? Hvilken betydning fikk Fabrikktilsynsloven og forarbeidet til denne loven for barnearbeidere i Norge?

Denne artikkelen bygger på undervisningstilbudet og ressursheftet

*Arbeid ved Stavanger Preserving Co. Foto: Statsarkivet i Stavanger*



*Barn og ungdom som kommer til museet får kle seg som arbeidere og jobbe i fabrikken. Foto: Ingrid L Tjemsland.*



«Barnearbeid eller barn i arbeid?» utviklet for Norsk Hermetikkmuseum i 2010, hvor barnearbeid i Stavanger settes i sammenheng med barnearbeid i verden i dag.<sup>2</sup> Mye av undervisningen foregår i museets fabrikklokaler, hvor barna selv får delta i produksjonen som foregikk i hermetikkfabrikken. Ressurshftet baserer seg på en rekke ulike typer kilder, lovverk, statistikk og utdrag fra faglitteratur knyttet til barnearbeid i Norge og Stavanger, og er tilrettelagt for at elevenes selv skal bli kjent med disse kildene. Flere av dem refereres også her.<sup>3</sup> Fotografier er som så ofte ellers talende kilder, og når man studerer både oppstilte og mer uformelle fotograferingssituasjoner av ansatte fra fabrikkene, tar det ikke lang tid før vi ser at barna er godt representert i arbeidsstokken.

### **Barnearbeid i industrien**

Fra midten av 1800-tallet var det vanlig at barn hadde lønnet arbeid for å spe på inntekten til foreldrene. Dette var gjerne i industri, på sagbruket, som visergutter eller på fiskebåter. J. N. Mohn, som var ansatt ved «det statistiske Kontor» - det som i dag er Statistisk sentralbyrå, gjorde studier av barnearbeid i 1870-årene og fant ut at Norge benyttet barn i industrien i større omfang enn både Sverige, England og USA. Barn var mest brukt i tobakksindustrien og ved fyrstikkfabrikkene. Mohn fant ut at ved utgangen av 1875 var 43 % av alle arbeidere i tobakksindustrien barn. Vi vet også at det var barn under 10 år som jobbet i fabrikkene, men svært mange var mellom 10 og 12 år. De jobbet lange dager, og mange hadde også nattarbeid.



England og Frankrike var tidlig ute med å innføre restriksjoner på barnarbeid gjennom lovgivning. Likevel er kanskje ikke disse lovene noe vi ser på som umiddelbare restriksjoner. England innførte i 1838 8-timersdagen for barn fra 9-13 år, og 12-timersdagen for barn fra 13-18. Frankrike innførte en liknende lov like etter. Mohn tok til orde for at det burde være slik lovgivning i Norge også, og ble i 1875 bedt om å utarbeide et lovutkast. Den eneste lovgivningen på området på dette tidspunktet, var loven om allmueskolene på landet fra 1860 hvor det het at arbeidsgiverne ikke måtte benytte barn til arbeid så de «hindres fra at erholde den fornødne Undervisning».

*Å være i arbeid kunne også være et privilegium, en læretid og forbedelse til voksent arbeid. Fotograf: Ukjent Statsarkivet i Stavanger.*

For 100 år siden – 4. mai 1910

## Barns arbeide i fabrikerne

Skoleraadet udtaler sig enstemmig mod.

Stadsfysikus Wyller var fremmødt i skoleraadet, hvor han fik ordet til en kortere begrundelse af sit forslag.

Aarsagen til, at han var fremkommet med en saadan motion, var, at den nugjeldende fabriklovgivning ikke gir adgang til længere arbejdstid for barn end 7 timer, skoletiden medregnet. Da den daglige skoletid er 5 timer, blir der saaledes ikke anledning for et barn under 14 aar til at arbeide længere end 2 timer pr. dag i fabrik, og under disse omstændigheder vilde arbejdsgiverne ikke modta barn i arbeide. Dette gik ud over hjemmene, hvor forholdene mangen gang var af den art, at der trængtes al den økonomiske støtte, som barna kunde yde, og det var ikke ganske smaa beløb de kunde tjene, disse barn, som fik arbeide i fabrikerne.

## Fordeler og ulemper ved barnarbeid?

J.N. Mohn gikk grundig til verks i arbeidet med lovutkastet og forhørte seg både med skoler og arbeidsgivere i industrien for å finne ut mest mulig om barnas kår. Etter å ha diskutert ulemper og fordeler for både industrien, foreldrene og barna, kom han til at det var både positive og negative sider ved sysselsetting av barn i industrien. Barna var billig arbeidskraft og hjalp familien med sin lønn. I fabrikkene kunne de venne seg til orden og disiplin, men det kunne også være en fare for at de kunne bli «fordærvet» av det

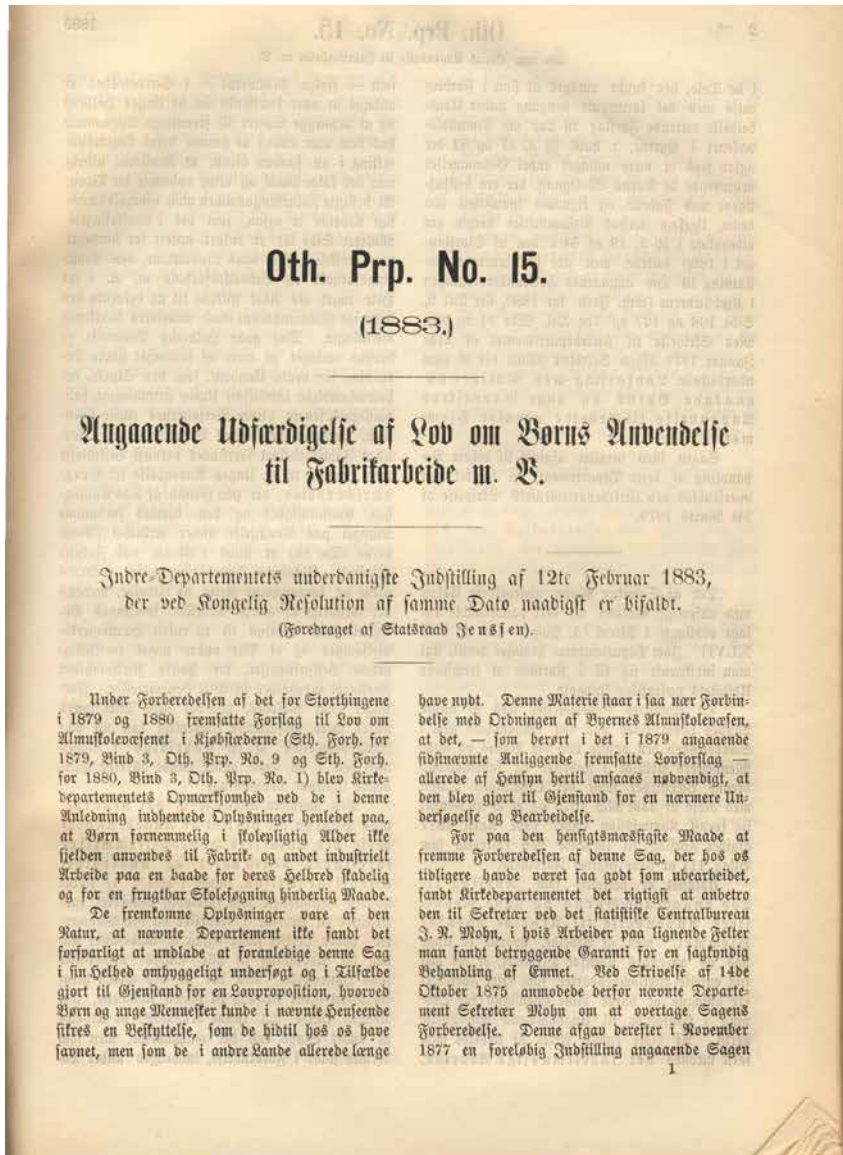
dårlige språket til fabrikkarbeiderne. Mohn mente også at det var en fare for at barna oppnådde en altfor tidlig selvstendighetsfølelse. Mohn konkluderte med at det ikke var tida for å avskaffe barnarbeid, men han fant flere områder hvor det var viktig med innskrenkninger. Mohn foreslo å forby bruk av barn under 12 år til fabrikkarbeid. I tillegg skulle barn under 15 år ikke arbeide mer enn 6,5 timer i døgnet, og nattarbeid ble forbudt.

Mohn jobbet med lovforslaget på slutten av 1870-årene, men loven ble ikke vedtatt før i 1892, og da i en litt annen form enn det forslaget til Mohn hadde hatt. Fabrikktilsynsloven fra 1892 var den første som begrenset barnarbeid og gjaldt kun for arbeid i industrien. Barn måtte være 12 år for å jobbe i industrien, og barn mellom 12 og 14 år fikk lov til å arbeide inntil 6 timer per dag. Det ble forbudt å ansette barn under 18 år til nattarbeid.

## Barnarbeid i Stavanger

Folkeskoleloven for by (1889) fikk betydning for barnarbeid. Loven ville regulere forholdet mellom arbeid og skole. Undersøkelser viste at omfanget av barnarbeid i Norge var stort. 26% av elevene hadde arbeid med lønn utenfor hjemmet. I 1892 kom Fabrikktilsynsloven, en lov som forbød barn under 12 år å jobbe i fabrikkene. Barn mellom 12 og 14 år kunne ta lett arbeid i maks 6 timer per dag. Fra barna var 14 år ble de likestilt med de voksne i arbeidslivet. På tross av forbudet var flere av arbeiderne i hermetikkindustrien under 12 år.

Odelstingsproposisjon nr 15 1883.  
Foto: MUST/  
Ingrid Lise Tjemsland.



8. september 1895 diskuterte fabrikktilsynet et anonymt skriv om at «Børn under 12 Aar anvendes til Arbeid i Brislingsesongen på Hermetiske Fabriker». Fabrikktilsynet gjorde vedtak om å be fabrikkene gjøre kjent ved oppslag om at «Børn under 12 Aar ikke modtages i Arbeid og at Skoletiden for Undervisning ikke forsømmes. Tillige enedes man om å have Opmerksomheden specielt henvendt paa disse Fabrikker i denne Tid». Likevel ser en i tilsynsprotokollene at barn under 12 år blir bortvist av tilsynet.

I 1896 hadde hermetikfabrikkene mange barn i arbeid i Stavanger, og i høysesongen var nok tallene langt høyere enn hva tilsynsprotokollene viser.

«ULOVLEG BARNARBEID ser ut til å ha vore eit problem for hermetikkfabrikkane. Heile byen visste om det, og mange, fabrikkegarar, funksjonerar, arbeidarar og truleg folk frå fabrikktilsynet, må ha sett gjennom fingrane med det. Når inspeksjonen kom, gøymde borna seg som rypeungar i lyngen. Men av og til blei dei oppskrivne og rapporterte. Om ein trur og går med på at fabrikktilsynet mest aldri såg born under 15 år i Stavanger Preservering, så ber underskrifta til J. Andersen i fabrikkens barneprotokollfor 1902 bod om at 34 ulovlege barnarbeidarar passerte utan reaksjonar. Samme året er 16 born i alderen 9- 11 år noterte i forsikringsprotokollen. Barnarbeid i hermetikkindustrien hadde eit omfang som er vanskeleg å talfeste nøyaktig. Bøkene viser at det ikkje alltid er om å gjere å få med alle data. Når brislingsesongen var på det travlaste, gjaldt det mest å få arbeidet gjort, og då var det nok ikkje så nøye med formalitetane.»<sup>4</sup>

*Kvinnelig stab  
ved ukjent  
hermetikkfabrikk  
Fotograf: Hakon  
Johannesen ca.  
1910. Stavanger  
byarkiv*





*Arbeidere ved Concord Canning Co., ca. 1910-1920.  
Fotograf: ukjent Stavanger byarkiv*





### **Stemmer forteller – fra Ivar Vaage 1992.<sup>5</sup>**

Leif fødd 1907: Me ungane heldt oss mykje rundt fabrikkene. Når dei var i vande for folk, kom dei ut og ropte på oss. Eg var vel ikkje meir enn tolv år fyrste gongen eg arbeidde der. Veit aldri om eg fekk noko betaling for det. Når arbeidstilsynet var i kjømda jaga dei oss på dør, og me sprang og gøymde oss. Eg begynte fast på hermetikkfabrikken då eg var konfirmert. Dersom det ikkje var arbeid der, var med på sildoljefabrikken. Når me ikkje hadde jobb på fabrikkane, var det kanskje noko på gardane. Likevel blei det mykje lediggang. Fyrst tredde eg, seinare falska eg og så blei eg formann.

Solveig: Eg begynte på fabrikkene i 8-9 år alderen, fortel Solveig. Mor nekta meg , men eg grein til eg fekk gå, for venninnene mine arbeidde der. Dette var i 1924-25, og eg begynte som dei fleste andre ungane å tre. Arbeidsdagen tok til klokka åtte, men det ar knapt om teinar, og difor måtte me vera tidleg ute for å sikra oss teinar. Nokre dagar varte arbeidsdagen til ti om kvelden, andre dagar var med ferdige midt på dagen, alt etter kor mykje sild det var. Trearane måtte sjølve skuva dei ferdige rammene bort til røykjeomnen. Dei som var sterke nok, skauv tre og tre rammer i slenger. Om lag 25 personar arbeidde med treeing.

Elida: Far døydde tidleg, og mor blei åleine med fire born. Det var stridt mange gonger heime, og me ungane måtte hjelpa til. Eg begynte på fabrikkene i 10-års-alderen, tredde sild. Det var ikkje så mange øra med tjenete. Me tredde vel ei ramme eller to for dagen. Betalinga var seks øre ramma. Men det var mon idet for mor som ikkje hadde noko særleg. På fabrikkene var det ungar frå kvart hus. Eg hugsar ei enke som hadde tre ungar til å hjelpe seg å tre. Dei drakk kaffi frå same spannet.. Me var ikkje alltid like flittige, me borna, men leika innimellom. (...) Mor gjekk også på fabrikkene, og då måtte me ungane vera åleine heime. Barnehagar fanst ikkje, eg var berre tre år då mor gjekk frå oss på arbeid.

I travle tider var barn lettere å ty til. De var fleksibel arbeidskraft og kunne engasjeres for kortere tid, kanskje bare én dag om gangen.

I 1900 brukte barn mer tid på skole og fritidsaktiviteter og mindre tid på arbeid. Men fortsatt jobbet barn for eksempel innen jordbruk og industri. De tjente penger til husholdet. I tillegg hjalp de til hjemme uten å få betalt. I 1870-årene ble det i Norge diskutert om en skulle regulere barnarbeidet, mens en i 1890-årene var opptatt av å ha lover som vernet barna.

«Fabrikeier eller anden Arbeidsgiver maa, inden han tager i Arbeide



*Arbeidere på  
John Braadlands  
hermetikkfabrikk  
(Norsk herme-  
tikkmuseum)  
Fotograf: Håkon  
Johannesen ca.  
1910-1920.  
Stavanger byarkiv*

noget Barn mellom 6,5 Aar og 15 Aar, undersøge om det er Elev af Folkeskolen, og i saafald afkreve det en Bevidnelse, der utviser dets Undervisningstid». Lov om Folkeskolen i Kjøbstæderne, 1889.

Forfatter Karsten Roedder (født 1900 i Stavanger) skriver i sin bok «Knus ikke en elendig i porten» om barnarbeidet på hermetikkfabrikkene I Stavanger.

Roedder forteller om Jacob som etter konfirmasjonen fikk seg arbeid på «Preservingen», der han tromlet teiner for 7 kroner uken og fikk arbeide overtid. Det var mye råstoff, og han arbeidet fra tidlig om morgenen til sen kveld. Lønnen kunne være 12 og 13 kroner. Roedder forteller at de jaget syv- og åttearingene opp på loftet når fabrikktilsynet kom, og når tilsynet gikk igjen, kom ungene trippene ned fra smutthullene og så var alt i orden til neste gang. Roedder mislikte at fabrikkeieren og noen avisfolk skrev «smukt» om moderne og velutstyrte fabrikker. Det var som å lese eventyr, mente han. I Preservingen var det mørkt og rått og tenders gnidse! Og pest luktet det bade av fabrikk og folk. «om det så var på Hinna en søndags ettermiddag, luktet du Preserving.»



*Interiør fra The Viking Sardine Factory, 1912  
Fotograf: Hakon Johannesen Stavanger byarkiv*

### **Dagens lovverk:**

Arbeidsmiljøloven har et eget kapittel om arbeid av barn og ungdom. § 11-1 sier at barn som er under 15 år eller er skolepliktige, ikke skal utføre arbeid som går inn under loven, unntatt kulturelt eller liknende arbeid og lett arbeid og barnet er fylt 13 år, og arbeid som er en del av barnets skolegang eller det dreier seg om praktisk yrkesorientering som er godkjent av skolemyndighetene, og barnet har fylt 14 år. § 11-2 sier at arbeidstida ikke skal gå utover skolegangen og regulerer hvor mange timer i døgnet og uken barn under 18 kan jobbe avhengig av om det er undervisningsdager eller skolefri. I tillegg sier loven noe om forbud mot nattarbeid, helsekontroller og pauser.

Internasjonalt er barnearbeid forbudt og nærmere regulert gjennom forskjellige konvensjoner. Særlig viktig er barnekonvensjonen (FNs konvensjon om barnets rettigheter av 20. nov. 1989), som siden 2003 inngår som en del av den norske menneskerettslov, og som bl.a. fastsetter at barn har rett til hvile og fritid, og skal være beskyttet mot farlig og skadelig arbeid, og at deres arbeidstid og arbeidsforhold skal være passende regulert (art. 31–32). Videre må bl.a. merkes EUs direktiver om helse og sikkerhet på arbeidsplassen. Det må også nevnes at ILO tidlig satte barnearbeid på sin dagsorden, og at en rekke ILO-konvensjoner fastsetter minstealder for forskjellig arbeid, og fastsetter nærmere regler om nattarbeid, helseundersøkelse mv. Allerede ILO-konvensjon nr. 5 (1919) satte således forbud mot at barn under 14 år utførte arbeid i industrien.

## Litteratur

- Asbjørn Holmedal, «Barnarbeid med lønn i Stavanger i perioden 1871-1911»  
Hovedfag i historie, UiB 1990.
- Ivar Vaage, «Sild i boks» Om hermetikkindustrien i Sunnhordland.  
Utgiver: Kvinnheringen, 1992.
- Karsten Roedder, «Knus ikke en elendig i porten», 1937.
- Angaaende Børns og unge Menneskers Andvendelse til Arbeide udenfor hjemmet  
Christiania 1876 Oth. Prp. No 15 1883. Stortingets forhandlinger 1883 del III.
- Statistiske Oplysninger om Børns og Kvinders Arbeide i Fabrikkerne, Norsk Rettstidende,  
1874. Statistiske Opgaver til belysning af Norges Industrielle Forholde i Aarene  
1870-1874, Christiania 1876.
- Lovdata.no
- Arbeidsmiljø. (2011-10-11) I Store norske leksikon: [http://snl.no/arbeidsmiljø/historisk\\_ utvikling](http://snl.no/arbeidsmiljø/historisk_utvikling).
- [www.ssb.no/histstat/artikler/art-2000-09-13-01.html](http://www.ssb.no/histstat/artikler/art-2000-09-13-01.html).

## Noter

- 1 Asbjørn Holmedal
- 2 Se Museum Stavangers nettsider <http://www.museumstavanger.no/opplev-og-laer/skole-tilbud/hermetikk-museet/>
- 3 Teksten er delvis basert på funnene til Jakob Neumann Mohn, omtalt i en artikkel av Espen Søybe (2000): «Barnarbeid i industrien 1870-1915 - 'Manden i Barnet' må beskyttes», publisert på SSBs hjemmesider: [http://www.ssb.no/emner/historisk\\_statistikk/artikler/art-2000-09-13-01.html](http://www.ssb.no/emner/historisk_statistikk/artikler/art-2000-09-13-01.html).
- 4 Asbjørn Holmedal 1990
- 5 Ivar Vaage 1992

FRISK SOM EN NYBLANDET MARTINI



Pröv En Boks  
BJELLANDS

Cocktailbild

Gun

# «Frisk som en nyblandet Martini» – Samleobjekter fra hermetikk- industrien i Stavanger

*Torfinn Jåsund*

Når man tenker på samleobjekter fra hermetikkindustrien her i Stavanger er det mest nærliggende å fokusere på iddisar. Siden Iddisklubben Norway Brand ble dannet i 1987 har hermetikkboksenes etiketter - iddisane - hatt en høy profil som etablert samleområde. Hermetikkindustrien har imidlertid produsert en lang rekke andre objekter som absolutt fortjener mer oppmerksomhet.

For meg som samler av masseproduserte forbruks- og reklameartikler, var det en naturlig utvikling å se seg omkring etter andre samleområder da tilfanget av nye etiketter til samlingen avtok. Noen eksemplarer av Bjellands juleskrin fra 1960-årene dukket ganske raskt opp i egen kjeller, og dermed var et nytt samleområde etablert.

Den store produksjonen av materiale som finnes etter Stavangers hermetikkindustri gir mulighet for mange ulike tilnærminger og kombinasjoner av samleområder, og i en rekke ulike prisskalaer, som for eksempel emaljeskilter, askebegre, kokebøker og blikkemballasje.

Ofte ser man at de fineste samleobjektene er gjenstander produsert i tiårene før andre verdenskrig. Denne epoken kan nok karakteriseres som en gullalder hva gjelder all norsk reklame og emballasje. Etterkrigsproduksjonen taltaler ikke samlere i samme grad.

Jeg vil trekke fram ulike typer samleobjekter som både viser den store variasjonen i markedsføringen som hermetikkprodusentene benyttet seg av, og kreativiteten som reklametegnerne og den grafiske industrien utøvde i oppdragene som de fikk. Samleobjektene deles her inn i tre ulike kategorier: Reklame, emballasje, og andre produkter relatert til hermetikkbransjen. I tillegg kommer originalmateriale - som for eksempel utkast eller ferdiglagde utkast, trykkefilmer, ol – som en særlig interessant kategori.

*Reklameplakat  
i papp fra Chr.  
Bjelland & Co.  
A/S. Ca. 1930.  
Størrelse 271 x  
380 mm. (Foto:  
Torfinn Jåsund).*



Glaskål med fordyppning til å legge vekslepenger i fra Johs. Maeland A/S Ltd., såkalt veksleskål. Ca. 1930. Størrelse 191 x 191 x 22 mm. (Foto: Torfinn Jåsund).



Emaljeskilt med sardinreklame fra Jaegers Ltd. i Stavanger. Ca. 1930. Størrelse 299 x 239 mm. (Foto: Torfinn Jåsund).



Mappe med fyrstikker laget av Chr. Bjelland & Co. i anledning verdensutstillingen i New York i 1939 med reklame for King Oscar sardiner og Bjellands kontor i New York. Det er verd å merke seg at Bjelland ikke brukte A/S verken på selve fyrstikk-mappen eller på den avbildede etiketten, selv om de ble aksjeselskap i 1926 og brukte A/S konsekvent her hjemme. Mappen er produsert av Lion Match Co. i New York. Størrelsen på mappen i åpent tilstand er 51 x 102 mm. (Foto: Torfinn Jåsund).



Juleskrin fra 1938 fra Chr. Bjelland & Co. A/S, som også finnes i en større variant med samme motiv. Et eventyrhefte fulgte med som bilag. Diameter 175 mm og høyde 49 mm. (Foto: Torfinn Jåsund).



Heldigvis for dagens samlere har mange juleskrin levd et sekundært liv som oppbevaring av alt fra hvetemel til knapper, og det finnes nok fortsatt mange slike skrin rundt om i private hjem.

Man finner også en del reklame for juleskrinene i landets ukeblader

## Reklame

Det er nok innen reklamekategorien man finner de mest ettertraktede samleobjektene fra hermetikk-industrien. Her vil man også finne objekter som andre typer samlere er på jakt etter. Emaljeskilter og vekselkåler er to typer objekter som er særlig populære blant samlere.

Det som kanskje står aller høyest på ønskelisten til en samler er emaljeskiltene. Emaljeskiltene så dagens lys rundt år 1900 og ble stort sett produsert av norske og tyske emaljeverk. Generelt er disse skiltene sjeldne, og det finnes bare en håndfull eksemplere fra Stavangers hermetikkindustri.

Blant reklameartiklene er fyrstikk-mappen fra Chr. Bjelland & Co. A/S utgitt i anledning verdensutstillingen i New York i 1939 en personlig favoritt. Fyrstikkene var formet som små sardiner og skulle brykkes av en etter en.

## Emballasje

Blant emballasjen er det oftest juleskrinene som dukker opp. De første juleskrinene ble sendt ut på markedet av Chr. Bjelland & Co. i 1926 og ble fra da av en tradisjon som bestod i mange tiår. Flere fabrikker hang seg på og produserte juleskrin i større eller mindre grad. I tillegg til de vanlige juleskrinene produserte også Bjelland spesialpakkede juleskrin for rederier og andre industribedrifter.

på denne tiden. Noen av juleskrinene som er avbildet i annonser har aldri dukket opp på samlermarkedet, og det ble lenge spekulert i grunnen til dette. Antageligvis er dette skrin som er produsert av papp og hvor en stor andel av skrinene har gått tapt.

### Originalmateriale

Varemerket «Teddy Bear» ble første gang registrert i 1909 av John Braadland. Motivet på disse etikettene er en bjørn som står og holder et gevær, - et kanskje noe eiendommelig syn med tanke på hvilke ferdigheter folk flest tillegger en bjørn i dag. Jeg hadde egentlig ikke ofret motivet videre tanker før jeg for en tid tilbake kom over en beskrivelse fra Erik Pontoppidans «Det første Forsøg paa Norges naturlige Historie» fra 1752-53. Fra kapittelet om bjørn: «...ligesom han [bjørnen] afskyder et ladet Gevær, hvis han har overrumplet Skytten og frataget ham det.». Hvor etablert og langlevende dette sagnet om bjørner var, vet jeg ikke, men at disse to tingene har med hverandre å gjøre er ikke helt usannsynlig.

Originalmateriale av denne

typen faller i en egen kategori som samleobjekt. Alt her er unike ting og kan i prinsippet ikke samles på, da alt er forskjellig. Det er også en besnærende tanke at en litograf har sittet med akkurat samme utkastet i hånden som jeg sitter med her i dag. Et annet interessant aspekt med originalmateriale er at det kan dukke opp flere varianter eller stadier av det samme objektet. Jeg har eksempler på at tidlige skisser, endelige utkast, og til og med trykkfilmer har fulgt hverandre og dermed gir et viktig innsyn i hvordan motiver



*Kjenner De*  
**BIM, BAM og BUM**

DE TRE SMÅ NISSE-MUSIKANTENE

Disse små, joviale nissene er motivet på Bjellands populære Juleskrin i år. Og som nisser flest går de en traveltid imøte, gjæskjellig optøtt med å bringe Bjellands utsøkte delikatesser ut til slekt, venner og bekjente av alle dem som vet at Bjellands Juleskrin er den mest praktiske og vakre julegaven som finnes til lav pris.

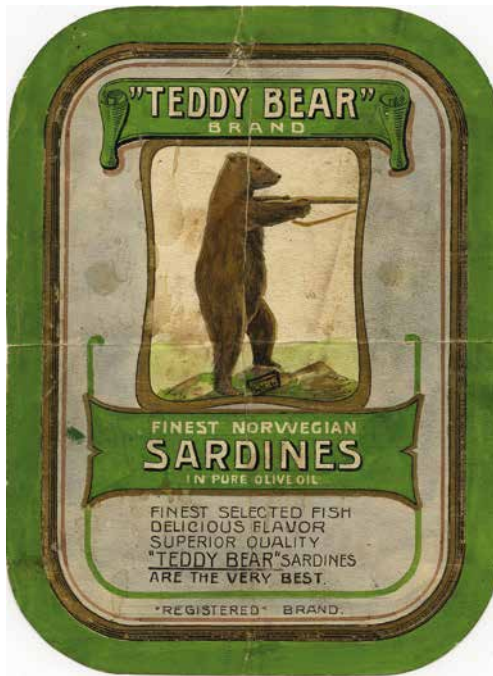
Og i skrinet ligger eventyret om Bim, Bam og Bum - alle småbarns venner - festlig illustrert. La Bjellands Juleskrin være gaven også i år. Det fåes i 2 størrelser og til følgende priser: Kr. 2,75 og kr. 5,50, og færes i de fleste kolonialforretninger.

**BJELLANDS**  
*Juleskrin*

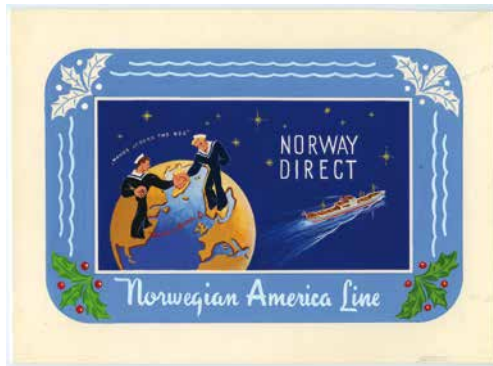


*Annonse for Bjellands juleskrin hentet fra ukebladet Oslo Illustrerte nr. 50 fra 1938. Annonser som dette er en meget viktig kilde til datering av disse skrinene. Utsnittet måler 124 x 327 mm. (Foto: Torfinn Jåsund).*

Originalutkastet til en av de første "Teddy Bear"-etikettene, etter all sannsynlighet fra John Braadland Ltd. Oppdragsgiveren var tydeligvis ikke fornøyd med utformingen og har notert på baksiden: "Printer should make this bear a better shape". Her er det bjørnen og ikke jegeren som avfyrr geværet. Datert 1911 på baksiden. Størrelse 158 x 216 mm. (Foto: Torfinn Jåsund).



Originalt, malt utkast til lokket på et av juleskrinene som Chr. Bjellands & Co. A/S produserte for Den Norske Amerikalinje. Antageligvis fra Bjellands eget trykkeri. Ca. 1960. Størrelse 268 x 194 mm. (Foto: Torfinn Jåsund).



Sammensmeltning med Lysets Engel Karen Den 10 Januari udi 1903. Og er Indholdet færdigt at serveres». Sardinboksen inneholder bryllupssang til et bryllup her i Stavanger for 110 år siden. Det hører med til historien at brudeparet var Karen Ingerda og August Mauritzen. Brudgommen var en av arvingene til såpefabrikken S. Mauritzen & Sønner i Stavanger. Utover historien og proveniensen er boksen også meget interessant i seg selv, den er nemlig produsert før Reinerts falsemaskin ble satt i normal drift. Lokket er dermed ikke falsset på, men loddet. I tillegg er det et meget tidlig eksempel på bruk av hermetikknøkkel. I dette tilfellet fester man nøkkelen i hjørnet og ruller deretter av hele lokket. Dette i motsetning til senere patenter med svekkelinje hvor man kun drar av deler av lokket.

ble utviklet. Det finnes en del slike originaler både fra Vestlandske Lithografiske Kunstanstalt og fra Bjellands trykkeri i sirkulasjon. I egen samling har jeg en personlig favoritt i originalene til juleskrinet som Chr. Bjelland & Co. A/S produserte for Den Norske Amerikalinje i 1950-årene. Disse er for små kunstverk å regne, og det er bare ved nærmere ettersyn at det er mulig å se at dette ikke er trykt og masseprodusert materiale.

### Øvrige produkter fra hermetikkindustrien

Det finnes også ting fra den private sfære som vil kunne få plass i en samling som relaterer seg til hermetikkindustrien i Stavanger. Et eksempel fra min samling er en sardinboks med innpreset «Chr. Bjelland & Co. Stavanger» på lokket og med et sariebånd som er påtrykt: «Til Saapekoger No. 116 I Anledning hans



*Sardinboks fra Chr. Bjelland & Co. som inneholder bryllupssang til et bryllup i Stavanger 10. januar 1903. Sangen er trykket av Dreyers bogtrykkeri i Stavanger. Boksen måler 108 x 78 x 26 mm, og bryllupssangene måler 162 x 995 mm! Bryllupssangen heter "En patent Vise", så det er ikke umulig at den faktisk har noe med patenten på boksen å gjøre. (Foto: Torfinn Jåsund).*

Et minne fra det daglige slitet på hermetikkfabrikkene er akkordmerkene, som det finnes et utall varianter av. Dette er ikke gjenstander produsert til markedsføringsformål, men som en viktig del av lønssystemet på fabrikkene. Merkene ble utlevert til arbeiderne som et mål på produksjonen deres, for eksempel ville en leggerske få utlevert poletter etter antall brett med ferdiglagte sardinbokser. Ved slutten av dagen dannet disse polettene grunnlaget for lønnsutbetalingen.

Det finnes også en begrenset mengde bokutgivelser fra hermetikkindustrien i Stavanger. Jubileumsbøker finnes fra Chr. Bjelland & Co. A/S (1932 og 1982) og fra Stavanger Preserving Co. (1922 og 1972). I tillegg finnes det et variert utvalg av andre trykksaker som varemerkeregistre, Hermetikkindustriens oppslagsbok, Tidsskrift for hermetikkindustri ol.

### **Å jakte på samleproduktene**

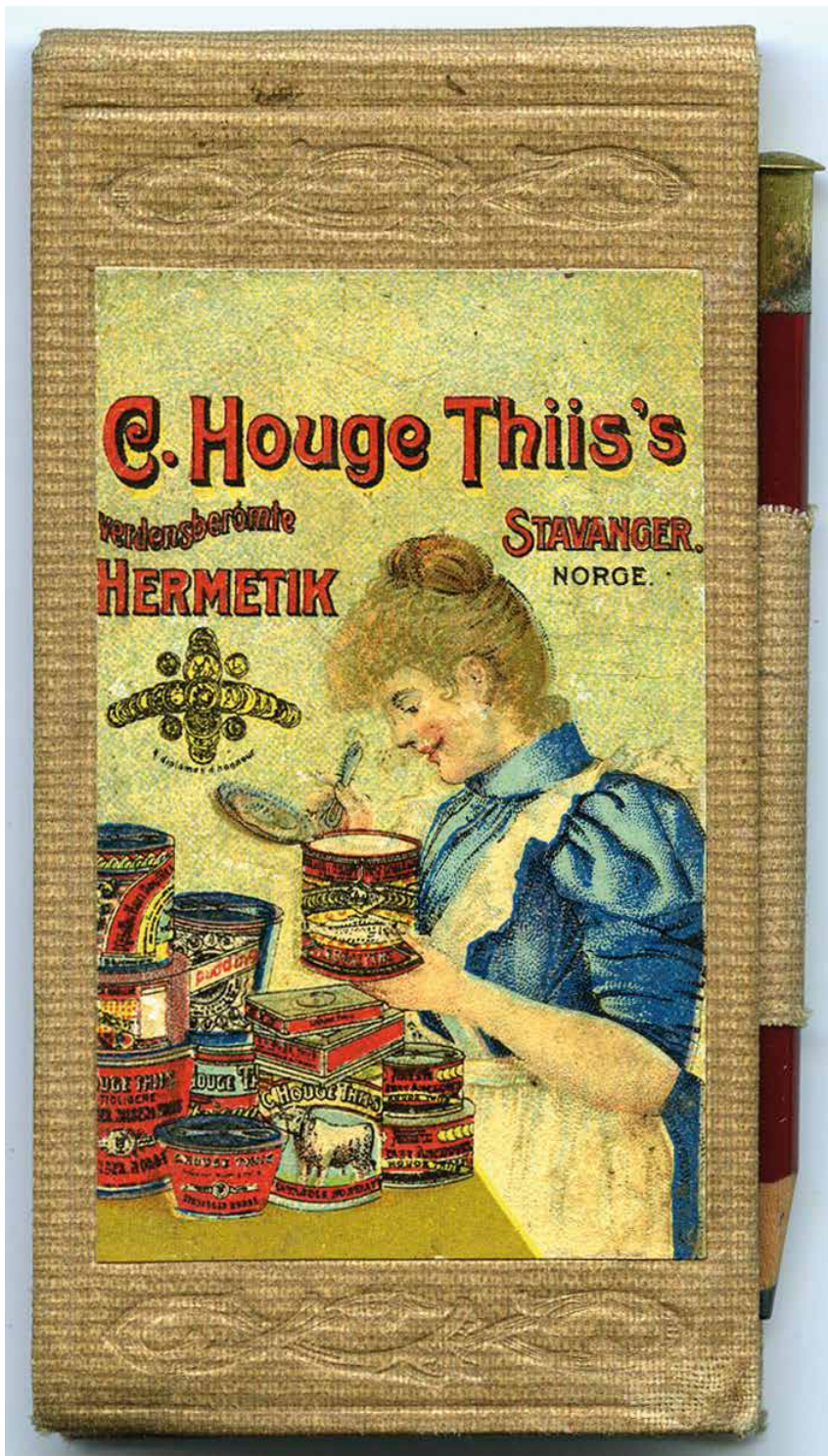
Hvor finner man så disse minnene fra hermetikkindustrien i Stavanger? For egen del har jeg i sum funnet flere objekter utenfor Stavanger enn her hjemme. Hermetikken fra Stavanger var i hovedsak en eksportvare som nådde vidt på verdensmarkedet, så disse tingene kan dukke opp så og si hvor som helst. Viktige kilder for min del har vært samler- og antikkmesser og nettauksjonene på QXL og eBay. Av de tingene som har kommet fra utlandet, så har tilfanget vist seg å være størst i USA.

Noe av det siste som har kommet inn i samlingen min er samtidig det eldste hermetikkrelaterte objektet jeg har. For kort tid siden kom jeg over en prisliste over «Husholdningsvarer & Vine» fra forretningen C. Krøpeliens Enke i Bergen. Firmaet ble etablert 1780 og drev helt frem til Vinmonopolet overtok alkoholsalget i 1920-årene og denne forretningen fortsatte som Vinmonopolets Bergensavdeling. Prislisten er datert høsten 1888 og har en egen avdeling over hermetikk som er betegnet «Stavanger nedlæg-

ning». Stavangers hermetikkindustri ble som kjent etablert i 1873 med Stavanger Preserving Co. Imidlertid skjøt ikke næringen fart før nærmere århundreskiftet, da falsemaskinen ble tatt i bruk, og nedlegning av sardiner startet i stor stil. Denne prislisten viser likevel med all tydelighet at hermetikk fra Stavanger var et begrep også i en tid hvor hovedproduktet fra Stavanger fortsatt var middagshermetikk i større bokser, og før sardinene ble det altoverskyggende produktet.



Bordreklame fra  
Johs. Mæland AIS  
Ltd. Varianter  
finnes i flere farger  
og med andre typer  
bokser avbildet.  
Ca. 1930. Størrelse  
220 x 150 x 355  
mm. (Foto: Torfinn  
Jåsund)

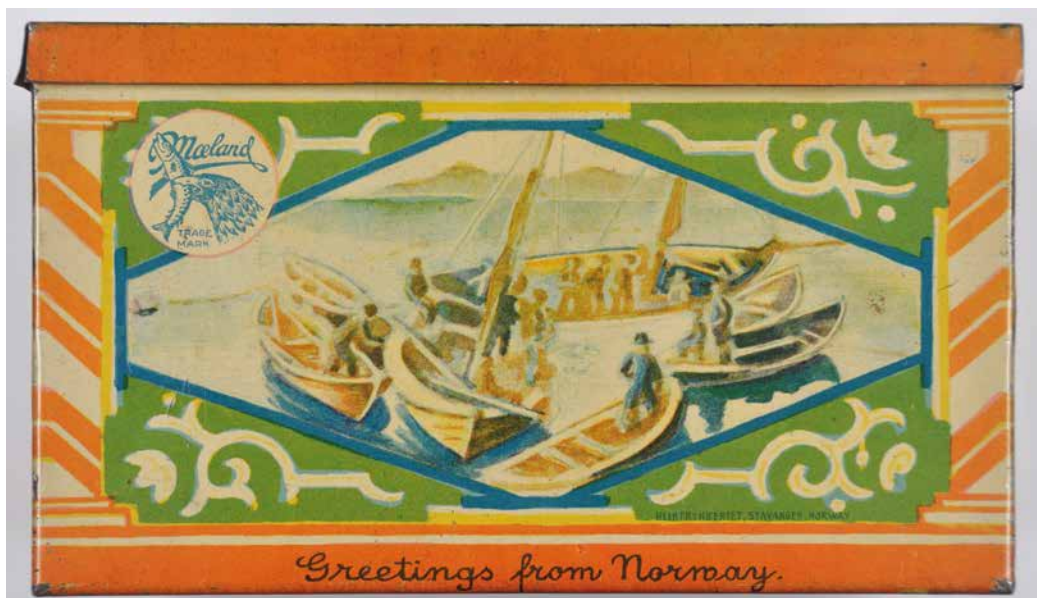


Notisblokk med vedlagt blyant fra C. Houge Thiis. En meget forseggjort trykksak hvor det er reklame på alle bladene i notisblokken og alle reklamene er forskjellige. Ca. 1910. Størrelse 55 x 101 mm. (Foto: Tørfinn Jåsund)

*Sjokkselger i aluminium og messing fra Chr. Bjelland & Co. A/S formet som et vikingskip og med reklame for King Oscar i vimpelen. Ca. 1970. Størrelse 650 x 260 x 470 mm. (Foto: Torfinn Jäsund).*



*Et forholdsvis gammelt og uvanlig skrin fra Johs. Mæland A/S Ltd. Skrinet er loddet for hånd og har i tillegg løst lokk, i motsetning til mesteparten av de andre skrinene som har hengsler. Skrinet er produsert av Stavanger Bliktrykkeri. Ca. 1930. Størrelse 170 x 113 x 98 mm. (Foto: Torfinn Jäsund).*





*Den karakteristiske ketchup-flasken fra Chr. Bjelland & Co. A/S. Et ikonisk biprodukt fra hermetikkindustrien i Stavanger. Flasken er dekket med maling inni og har antageligvis blitt brukt som reklame. Ca. 1970. Diameter 75 mm og høyde 185 mm. (Foto: Torfinn Jåsund).*



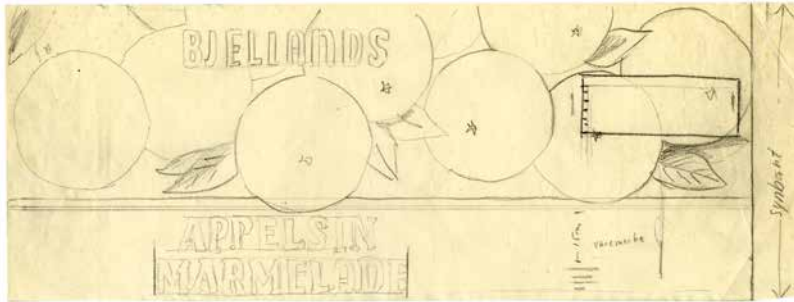
Et barbersett i original boks med barberhøvel i to deler og liten eske for oppbevaring av barberblader. Produsert i USA av Gillette og med reklame for "Bjellands hermetik" på hodet av høvelen. Ca. 1920. I lukket stand måler boksen 100 x 48 x 14 mm. (Foto: Torfinn Jåsund).



Skulle hermetikken leve opp til slagordet "Frisk som en nyblandet Martini" så måtte man vel også ha matchende tilbehør til drinken. Cocktailpinner fra Chr. Bjelland & Co. A/S med fabrikkens logo "Manden med fisken" på toppen. Ca. 1960. Lengde 89 mm. (Foto: Torfinn Jåsund)



Luemerke i sølv og emalje med rederiflaget til Chr. Bjelland & Co. A/S. Originalt påsatt to splinter for festing på luen. Emaljemerket er laget av firmaet Gustav Hellstrøm i Stavanger som drev gullsmedvirksomhet fra 1868 til 1957. Selve flagget måler 25 x 20 mm. (Foto: Torfinn Jåsund).



Blyantskisse til appelsinmarmeladeboks. Sannsynligvis fra Bjellands eget trykkeri. Ca. 1960. Størrelse 263 x 98 mm. (Foto: Torfinn Jåsund).



Originalt, malt utkast til appelsinmarmeladeboks. Sannsynligvis fra Bjellands eget trykkeri. Ca. 1960. Størrelse 274 x 133 mm. (Foto: Torfinn Jåsund).



Blikkboks for ½ kg appelsinmarmelade fra Chr. Bjelland & Co. A/S. Ca. 1960. Diameter 86 mm og høyde 102 mm. (Foto: Torfinn Jåsund).

Ansjosboks i blikk fra Chr. Bjelland & Co. Dette er den typen som vises som "U. S. box" på utsnittet fra priskuranten. Nesten hundre år etter at den ble eksportert til USA ble den lagt ut for salg på eBay og tok deretter veien tilbake igjen til Stavanger. Diameter 112 mm og høyde 62 mm. (Foto: Torfinn Jåsund).



Utsnitt fra side 8 i "En gros priskurant fra Chr. Bjelland & Co. Stavanger over hermetik, ansjos og bouillonterninger" utgitt i oktober 1914. Priskuranten er trykket av Dreyer i Stavanger. Størrelse på utsnittet er 90 x 56 mm (brosjyren måler 115 x 197 mm). (Foto: Torfinn Jåsund).

	„NATIONAL“	Ansjos, uovertræffelig,	
		extra udsøgt Vare	1/2 Liter-Box 0,50
do.	.....	U. S.	— 0,45
do.	.....	1/2 Æske	0,35



Reklameaskebeger i porselen fra Chr. Bjelland & Co. med "Manden med fisken" i helfigur. En sjeldent forseggjort reklameartikkel. Ca. 1920. Størrelse 118 x 86 x 67 mm. (Foto: Torfinn Jåsund).



Juleskrin i blikk fra Chr. Bjelland & Co. AIS fra 1930-årene. Bjelland hadde fem-seks år på rad i 1930-årene hvor de produserte juleskrin med utpregede funkismotiver. Denne typen skrin fra 1930-årene ble vanligvis produsert i to størrelser med samme motiv. Størrelse 147 x 106 x 61 mm. (Foto: Torfinn Jåsund).



*Hefte med 16 sider julesanger utgitt av Johs. Mæland & Co. A/S. Datert 1945 med blyant på innsiden av foromslaget. Trykket på R. Michaelsens boktrykkeri i Stavanger. Størrelse 89 x 125 mm. (Foto: Torfinn Jåsund).*

# Røgede norske sardiner

*Erik Rønning Bergsagel*

**De norske røykte sardinene erobret i sin tid verdensmarkedet på grunn av sin gode smak og lange holdbarhet. Hvordan foregikk egentlig røykeprosessen?**

Denne artikkelen er delvis basert på mine egne erfaringer i arbeidet som røyker ved Norsk hermetikkmuseum, og på informasjon fra familiemedlemmer. Selv kaller jeg meg ofte for 3. generasjons røyker, om jeg hopper over min far. Min oldefar Daniel var i mange år røyker ved Bjellands fabrikk nummer 2 på Strandkaaien. Da han ble for gammel, overtok min farfar jobben. Han ble værende på fabrikk nummer 2 frem til den brant i 1952. Etterpå flyttet han opp til fabrikk nummer 2 som i dag inneholder Norsk hermetikkmuseum - i sin tid drevet som Venus Packing Co av John Braadland.

## **Opphavet til den norske sardinindustrien**

Spranget i tid og teknologisk utvikling er stort fra det første røykeriet ble etablert i Stavanger i 1879 til dagens røykerier. Hvordan utviklet røykeprosessen og utstyret seg? I august 1879 møttes de to tidligere skipperne Martin Gabrielsen og Johan Georg Bernhard Mejlænder i Gabrielsens røykeri i Sandvigå<sup>1</sup>. Her hadde han eksperimentert med å røyke brisling etter modell av den tyske Kielersprotten, dvs. brisling røykt på bjørk, en tysk delikatesse.



*Røyking ved Norsk Hermetikkmuseum.  
Foto: Erik Rønning Bergsagel*

De to herrene var fornøyde med produktet og begynte med produksjon og eksport av norske sardiner. Hvordan røykeriet til Martin Gabrielsen så ut vet vi ikke i dag, men vi vet at Mejlænder samme høst reiste til Hamburg og Altona for å studere røykerier der. Med seg tilbake til Stavanger hadde han en Wildhagen Kammer røykeovn som ble installert hos Stavanger Preserving som ble etablert samme år. Helt frem til 1932 var kammerovner det enerådende i hermetikkindustrien.

*Røykere på T.  
Rønneberg Preserving Co. 1910.  
Foto: MUST/  
Norsk hermetikk-  
museum*

### **Hvordan foregår prosessen i røykeovnene?**

Kammerovnene stilte store krav til røykeren både fysisk og kunnskapsmessig. Det gjennomsnittlige antallet røykeovner i en norsk hermetikkfabrikk



bygd før 1915, var 13,86<sup>2</sup>. Hadde man 14 ovner i en fabrikk kunne man røyke 78848 fisk hver time, om man rekner 22 fisk pr teine, 32 teiner pr ramme og 8 rammer pr ovn. Utfordringen for røykeren var at hver eneste fisk ideelt sett skal smake akkurat likt, uansett hvilken tid på dagen den er røykt, og uansett dag. Røykerens kunnskap var bygd på erfaring og ved hjelp av erfaringsoverføring: Ved prøving og feiling lærte man seg hva man måtte gjøre for at fisken skulle få rett smak. I hermetikkindustrien tok det cirka 2 år å lære opp en røyker skikkelig.

Rammene med fisk blir først satt inn øverst i ovnen. Her er temperaturen mellom 40 -60 grader. Etter en stund øverst i ovnen, skal rammene tas ut og settes nederst i ovnen, for å sikre kvaliteten på røykingen. Nederst og nærmest flammene vil temperaturen være mellom 100 - 120 grader.

Brislingsesongen var på sommeren, og i dag kan vi bare tenke oss til hvordan det var å drive med hardt fysisk arbeid i et rom med 14 brennende ovner. Tidligere var det vanlig at arbeiderne på fabrikkene hadde 1,5 times middagspause midt på dagen hvor de gikk hjem og spiste middag. Dette hadde ikke røykeren. Hvis han stoppet sitt arbeid, ville resten av arbeidsprosessene også stoppe opp. Røykerne var dermed nødt til å spise medbrakt middag på fabrikk. Men til gjengjeld var røykeren den best betalte arbeideren på fabrikk<sup>3</sup>.

Jeg nevnte tidligere at røykingen var tuftet på erfaring. I Norge kjenner vi ikke til noen systematiske beskrivelser om hva som faktisk skjer inne i røykeovnene før sivilingeniør Børresen satte temaet på dagsorden under årsmøtet i Hermetikkfabrikkenes Teknologforenings årsmøte i 1952. Han gikk grundig gjennom hele prosessen og undersøkte hva som skjer med fisken, veden, luften, lufttrykket osv, inne i ovnen under røykingen.

En av de viktigste delene av røykeprosessen er tørkingen av fisken. Tørking er en gammel måte å konservere mat på, som også hermetikkindustrien brukte. For at fisken skulle bli brukbar for hermetisk nedlegging måtte vanninnholdet i fisken reduseres fra 80% til rundt 60%<sup>4</sup>. Dette foregikk øverst i kammerovnen. Børresens forsøk viste imidlertid at brislingen kunne tåle langt høyere temperatur enn dette. Vannet som trenges ut av fisken vil forsvinne ut av ovnen som vanddamp. Derfor var trekken viktig i røykeriene. Var det for mye trekk i ovnen, ville ikke røyken sette ordentlig smak på fisken. Var trekken for dårlig, ville man få store mengder røyk ut i lokalet. Var trekken korrekt, ble det lite røyk fabrikk. Derfor var det viktig at fabrikkpipen var korrekt dimensjonert, slik at den trakk både røyk og vanddamp ut fra kammerovnen.

Samtidig som fisken tørker, tar den til seg smaken av eikeveden. Det fantes flere grunner til at man brukte dette brenselet. Eik brenner sakte, avgir mye røyk og viktigst av alt, den setter ikke farge på fisken. Om man åpner en eske norske sardiner ser det ikke ut som fisken har vært røykt, noe som gir fisken et delikat utseende.



*Hermetikkmu-  
se-  
ets kammerovn  
– lukket. Foto:  
Erik Rønning  
Bergsagel*



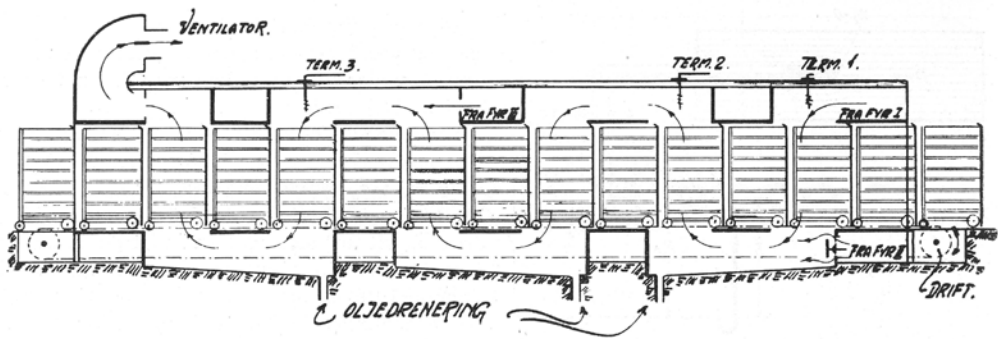
Etter at fisken hadde stått passelig tid øverst i ovnen skulle den flyttes til nederste del av ovnen. Det er viktig at ovnen holder korrekt temperatur under hele røykeprosessen. Er temperaturen for høy, vil fettene dryppe av fisken og fisken vil bli hard og tørr. Er temperaturen for lav, vil røykingen ta lang tid, til stor fortvilelse for kvinnene som jobbet akkord på leggebordet og med pakkingen.

Det var forskjell i røyketid fra fabrikk til fabrikk. I tillegg var det også flere andre variabler som spilte inn, som størrelse og fettinnhold på fisken, værforhold

og temperatur. Hovedregelen var imidlertid at skulle fisken røykes i 1 time. Røykeren så derimot aldri på klokken under røykingen, men på fisken.

I tillegg til brisling røykte man også sardiner av småsild, eller mussa, og kippered herrings i hermetikkfabrikkene. Røykingen av disse produktene var ikke veldig annerledes enn røyking av brisling. Ifølge røykerne var kaldrøyking av sild den verste jobben. For å kunne gjøre dette måtte man ha ett ekstra kammer over det vanlige kammeret for varmrøyking, kort fortalt en ekstra etasje i ovnen. Fisken hang dermed lengre bort fra flammene, slik at den ikke ble varmebehandlet, men bare tok til seg røyken. Kaldrøyking av sild tok lang tid. Sildefisken foregikk på vinteren og dermed ble røykeren ofte gående alene på fabrikk hele natten for å se etter at alt gikk riktig for seg. Timene kunne bli lange når man gikk slik i de mørke og kalde vintermånedene. Det kunne hende at formannen kom innom i løpet av natten for å kontrollere at røykeren ikke sov. Jeg er blitt fortalt at i silderøykingen kunne røykeren ta med seg diverse andre varer å røyke sammen med silden; bacon var visst særlig populært.

De tidlige kammerovnene hadde et par store ulemper: De krevde mange arbeidere og mye ved. Børresen kom frem til at man kunne røyke 250 skjepper brisling for hver favn med ved. Dette var omtrent gjennomsnittlig dagsproduksjon ved en fabrikk.<sup>5</sup> På det meste fantes det rundt 200 hermetikkfabrikker langs norskekysten, noe som tilsier at det hver dag i sesongen gikk med omtrent 2-300 favner med eikeved. Han beregnet videre at en favn eikeved tilsvarte 430 kW, og at 250-350 kW av dette forsvant i proses-



sen. Det ble derfor gjort flere forsøk på å gjenvinne noe av spillvarmen fra røykeprosessen til bruk andre steder i fabrikkene.

*Tegning av Kværnerovn. Tidsskrift for Hermetikkindustri i 1952.*

### **Kværnerovnen**

I 1933 fikk Chr. August Thorne i Moss installert den første varianten av Kværnerovn. Dette var en såkalt «tårntørker». Denne var i drift helt frem til den ble ødelagt i en brann i 1951.<sup>6</sup> Etter at denne ble installert satte Kværner Brug i gang arbeidet med å utvikle en ny type røykeovn, kanaltørker, som senere ble patentert i flere land.

Prinsippet bak Kværnerovnen var å ta i bruk varmluft og en egen separat røykgenerator. Ved å bruke en varmekilde til varmluften som ble blåst inn i ovnen, ble fisken tørket og man slapp dermed å bruke eik til oppvarming og tørking. I tillegg hadde ovnen en egen røykgenerator som produserte røyken som skulle sette smak på fisken. Ovnene virket slik at man i annethvert kammer blåste inn varmluft og røyk. Slik fikk man opprettholdt den gode smaken i fisken, men det ble brukt langt mindre mengder eikeved. Dette effektiviserte røykeprosessen, og man sparte både store fyringsutgifter og personalkostnader.

Ovnen var ifølge Kværner kontinuerlig og ikke automatisk. Det vil si at man kunne sette hele traller med brisling inn i ovnen og den ville dra trallene gjennom. Ovnene kunne også stilles inn til forskjellige hastigheter. Dette betydde at man kunne variere røyketiden alt etter størrelsen og fettinnholdet i fisken. Dette innebærer også at de forskjellige fabrikkene kunne variere røyksmaken ved hjelp av hastigheten. Ville fabrikkene røyke fisken ekstra lenge, kunne man sette på lav hastighet, og ville fabrikkene tone ned røyksmaken noe, kunne hastigheten settes opp. På den måten kunne de forskjellige fabrikkene beholde sitt særpreg på produktet.

### **Avslutning**

Røykeovnen som benyttes av King Oscar i fabrikkene i Gniewino til dagens produksjon er en godt bevoktet industrihemmelighet, så den kan jeg ikke skrive om. Det som er sikkert, er at det fortsatt brukes eik i røykeprosessen.

Dette er smaken som gjorde den norske sardinen verdenskjent, så den kan man ikke ta noen sjanse med.

Skal man oppleve å smake nyrøykt brisling i dag må man besøke Norsk hermetikkmuseum i Stavanger den første søndagen hver måned, eller røyke den selv.

Går du innom museet en av disse røykesøndagene vil du få en ekstra dimensjon ved besøket. Det knitrer i veden, det lukter av røyk og fisk, og i tillegg får man smake det lille produktet røykt brisling, som erobret verden.

Hadde herrene Gabrielsen og Mejlænder sett en moderne røykeovn, hadde de nok blitt forundret. Spranget er stort fra de første forsøkene i sjøhuset i Sandvigå til dagens moderne ovner. Det eneste som fortsatt er det samme, er fisken med den gode smaken<sup>7</sup>.

## Noter

- 1 Stavanger Preserving Co. 1873-197, side 10.
- 2 Anders Haaland «Tvangskartellisering av den norske hermetikkindustri i mellomkrigstiden», Hovedfagsoppgave ved Universitetet i Bergen høsten 1980, side 161.
- 3 Fortalt av Thorleif Bergsægel
- 4 Børresen Tidsskrift for Hermetikkindustri juni 1952, side 303
- 5 Tidsskrift for Hermetikkindustri 1952, side 359
- 6 Tidsskrift for Hermetikkindustri 1952, side 371

## Litteratur

Stavanger Preserving Co. 1873-1973

Haaland, Anders: «Tvangskartellisering av den norske hermetikkindustri i mellomkrigstiden». Hovedfagsoppgave ved Universitetet i Bergen høsten 1980.

Tidsskrift for Hermetikkindustri 1952.

# Reklamebildets mange formål i mellomkrigstiden

*Ida Charlotte Helleland*

Sardinetikettene i Stavanger er kjent under navnet iddisar og har en helt spesiell betydning i byens historie. En liten reklamelapp fikk flere funksjoner enn kun å illustrere de hermetiserte sardinene på boks. Det ble et samleobjekt, en kulturarv og ikke minst en kilde til Stavangers byhistorie. I denne artikkelen vil noe av Stavangers visuelle kultur presenteres, og dette gjennom sardinetikettene i 1920-årene.

*Stavangers hermetikkfabrikker.  
Foto: Statsarkivet i Stavanger*





*Eksempel på andre tryksaker til hermetikk-industrien- brev-hoder. Foto: MUST/Norsk hermetikk-museum.*

### **Bakgrunnen for framveksten av grafisk industri i Stavanger**

Begynnelsen av 1800-tallet er ofte omtalt som «det store hamskiftet» i Europas historie. Det viser til store samfunnsomveltninger, med overgang fra et arbeidsintensivt jordbrukssamfunn, til et industrielt samfunn. Utviklingen av nye maskiner førte til en mer effektiv hverdag, hvor befolkningen gikk fra å være naturalforbrukere til pengeforbrukere. Jordbruksmaskinene erstattet menneskene på flere områder, noe som også er en forklaring på hvorfor hele bondefamilier flyttet inn til de sterkt voksende byene. Her fantes det jobb i industrien. Den industrielle revolusjon begynte i Storbritannia, og industrialiseringen bredde seg over hele Europa, også til Norge. Og én av de mange nye industriene som kom på 1800-tallet var hermetikkindustrien.

Ettersom Stavanger har en lang maritim historie, var det kanskje naturlig med overgang fra en hovednæring basert på saltet sild, til et nytt produkt fra havet – brisling. Både sild, fiskeboller og brisling ble hermetisert i byens nye hermetikkfabrikker. På slutten av 1800-tallet var Stavanger blitt en voksende industriby. Hermetikkindustrien skapte store ringvirkninger, både kulturelle så vel som økonomiske. Mange bedrifter fungerte som underleverandører til hermetikkfabrikkene. Esker, blikk og spiker er eksempler på binæringer relatert til hermetikkindustrien.

Den største industrien i tilknytning til hermetikkproduksjonen kom med de mange grafiske trykkeriene som oppstod. Det var rundt disse grafiske trykkeriene at man utviklet og trykket det kulturelle fenomenet iddis.

Stavanger ble i 1833 den fjerde byen i landet til å etablere et grafisk trykkeri og kom til å huse mange flere trykkerier enn andre byer i Norge. De enkelte grafiske trykkeriene brukte i begynnelsen flere forskjellige trykkesmetoder i verkstedene sine, men etter hvert ble det behov for spesialiserte

anstalter. Slik ser vi at det oppstod egne litografiske trykkerier noen tiår etter at de første grafiske trykkeriene ble etablert. For det var denne trykkesmetoden som var aktuell for masseprodusert reklamebilder, siden det var den billigste og den raskeste teknikken.

Stavanger var relativt tidlig ute med de litografiske trykkeriene. Christiania fikk det første allerede i 1822, etterfulgt av Bergen og Trondheim<sup>1</sup>.

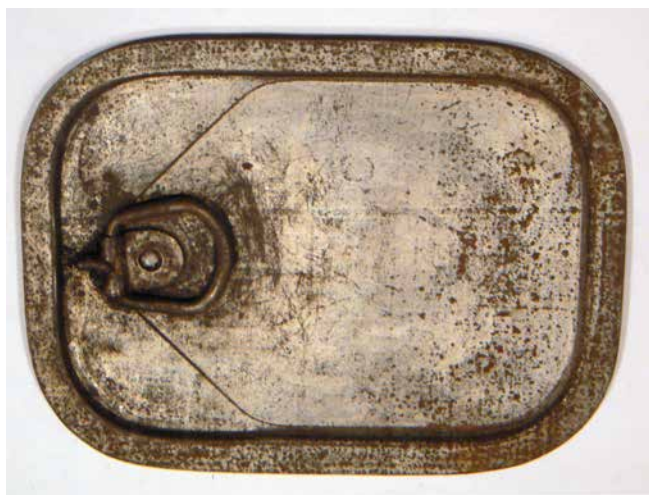
I Stavanger ble Stavanger Lithografiske Anstalt etablert i 1876<sup>2</sup>.

Den grafiske industrien i Stavanger ble betydelig større enn i andre norske byer, og utformingen av etiketter til hermetikkindustrien var den dominerende virksomheten på trykkeriene. Den raske utviklingen innen grafisk virksomhet kom i løpet av få tiår. I 1895 var antallet grafiske trykkerier i Stavanger på lik linje med resten av landet, med kun et fåtall trykkerier. Disse hadde ingen konkurranse, da de hadde ulike oppgaver. Det ene trykkeriet trykket aviser, det andre bøker og hefter, mens et tredje kun trykket litografiske oppdrag. I 1920 kunne man imidlertid ikke lengre sammenligne Stavanger med andre norske byer. Byen hadde et umettelig behov for litografiske etiketter og hadde dermed et betydelig større litografisk miljø. I perioden 1895 -1930 finner vi 29 ulike grafiske trykkerier i Stavanger<sup>3</sup>.

## **Iddisar som visuell kultur**

Det oppstod altså en visuell kultur i Stavanger gjennom hermetikkindustrien, eller med andre ord; en kultur for visuelle uttrykk. Hva betyr dette begrepet? Det visuelle knyttes til synet. Slår man opp på kultur i en ordbok finner man synonymene «foredling», «utvikling» og «kultivering». Med andre ord; visuell kultur er en bildekultur. Det masseproduserende litografiet var ikke opprinnelig utviklet for produksjon av hermetikketiketter, men ble anvendt på mange områder. Da teknikken ble utviklet og fikk sin utbredelse rundt 1800, var det på grunn av etterspørsel fra borgerskapet etter produksjon av offentlige dokumenter, verdipapirer, konsertprogram og nyhetspamfletter. Etter hvert tok mange kunstnere i bruk metoden til kommersielle produkter som postkort og plakater. I dag er litografi stort sett brukt som kunstmedie.

I en tid hvor bilder ikke var vanlig i arbeidernes hjem, fikk man her en invasjon av flerfarget bildereklame. Nye grafiske trykkemaskiner førte til at det ble lettere å masseprodusere avbildninger. Bilder ble, i likhet med det nye samfunnet, mekanisert og innarbeidet i industrien. Den industrielle masseproduksjonen av bildene henvendte seg dermed til et større publikum, noe som passet byenes hurtige folkevekst. Den kommersielle grafikken ble særlig rettet mot arbeiderklassen som målgruppe, og uttrykte en utpreget folkelig smak. Det litografiske bildet finnes derfor i medier som ukeblad, plakater og annonser. Slike trykk ble ofte brukt som dekorasjon i arbeiderboligene.



*En etikettløs boks. Bemerk den framtidrettede løsningen for å åpne boksen. Foto: MUST/ Norsk hermetikk-museum*

## Den nye typografien

Det nye folkelige bildemediet ble i Stavanger naturlig representert i sardinetikettene. Dette var ikke tilfeldig. Kommersiell grafikk hadde blomstret mot slutten av 1700-tallet. Annonser i aviser hadde eksistert siden 1600-tallet, men det er ikke før industrialiseringen at bildet forandret seg<sup>4</sup>.

Før dette var annonsene tekstannonser, uten bilder, hvor utformingen kun bestod i layout og typografi. Her kunne

den helhetlige visuelle oppfattelsen virke noe primitivt og kompakt. Men slike tekstannonser var normalt ikke ment for de kapitalsterke, men var tvert om rettet mot arbeiderklassen. Disse annonsene var imidlertid egentlig dårlig egnet til denne målgruppen, da de var den minst lesedyktige av klassene. Noe måtte gjøres for å få arbeiderklassen til å se annonsene.

Etter hvert ble utformingen av annonsene i avisene mer forseggjorte. Sterke farger og vakre objekter ble brukt som blikkfang. Annonsens gjennombrudd i avisene henger sammen med merkevarens utforming. For det var nå husholdningsproduktene fikk egen innpakning - med en etikett - i motsetning til tidligere da varene ble solgt i innpakket papir, brune poser og lignende. Kunsthistoriker Lena Johannesson bekrefter reklamebildets sammenheng med industriutviklingen: «Gjenombrottet skall framför allt kopplas til förpackningsindustrins framväxt och den därmed följande konkurrensen mellan märkesvaror»<sup>5</sup>.

Etikettene var formet til sardinboksene. Størrelsen var standardisert, en firkantet blikkboks, som alle hadde likt volum. Blikkboksen ble kalt ¼ Dingley. Fra tidlig av var boksene bare utstyrt med en liten smal sideetikett, den såkalte sarien. Toppetiketten kom raskt etter, men denne var i begynnelsen lite utarbeidet og kun trykt på et vanlig hvitt, ulakkert papir.

Ikke alle så markedsføringspotensialet i etikettene. Uttalelsen til boktrykker Dreyer i forretningsbladet *Farmand* i 1912 er siden blitt kjent: «utstyr var noget fabrikkene ikke skulde bry sig en døit om; var bare indholdet godt, saa var avisepapir og almindelig avistyper mere end godt nok»<sup>6</sup>.

## Iddisanes mangfoldige uttrykk

Ettersom etikettene er et reklameprodukt, var målet med bildet at det skulle bli sett. Strategiene for å få oppmerksomhet var mange, og både populær-

kulturelle og nasjonalistiske motiver kan noteres. Etikettene kan settes inn i mange ulike kategorier: Motiv med den kongelige familien, kjendismotiv, kvinnemotiv, skipsmotiv, dyremotiv og sportsmotiv er noen eksempler.

Utformingen av etikettene kan også ses i lys av ulike stiltradisjoner.

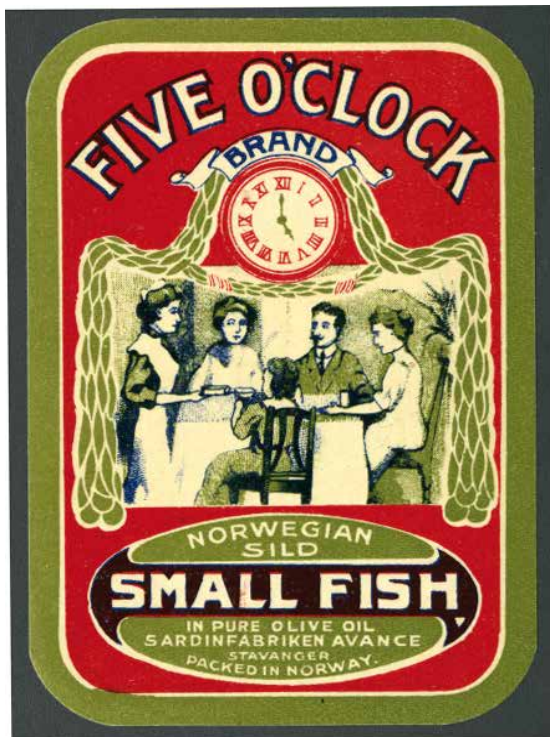
Etikettene ble ofte formet ut fra allerede etablerte kunststiler. Det førte til at reklamebildet fikk kritikk for å etterligne kunsten i stedet for å skape et eget reklameuttrykk. Ser man imidlertid nærmere på etikettene, ser man at kunstuttrykket kun er et utgangspunkt for utviklingen av det nye forpakkingsbildet. Vi kan si at kunstuttrykkene kun er utgangspunktet for etableringen av et særegent reklamebilde. Likevel var de aktuelle kunstuttrykkene passende for etikettens utforming. Nasjonalromantikk, art nouveau, de stiliserte uttrykkene art deco og funkis er stilartene som preger etikettene mest.

Alle stilene gjennomgår en utvikling, og gjennom denne utviklingen ser vi både en stilblanding, og nærmest uttesting, som man ikke ser i samme grad i kunsten. Da hermetikkindustriens var på sitt høyeste i 1920-årene, ser man også et tydelig skille i reklamens faser, både stilistisk og strategisk. Formspråket forenkles, noe man også ser innen kunstfeltet. Men denne forenklingen skjer - i motsetning til tidligere - på lik linje med kunstens utvikling.

Reklamebildet var, som sagt, i en begynnelsesfase ved hermetikkindustriens fremvekst i Stavanger i 1890. Og frem til andre verdenskrig kan

man på et overordnet nivå dele reklame inn i to strategifaser, hvor man ser et interessant skille i midten av 1920-årene. Den første fasen; (1890-1925) har en produktorientert grunnholdning<sup>7</sup>. Reklamen viser her direkte til produktet, og har fokus på varemerkebygging. På bildene er det produktet som fremstilles. *Crossed fish* (1902) er et eksempel på denne fasen. Motivet er, som tittelen tilsier, to fisker som krysses.

I neste fase (1925-1945) er produktsymbolikken viktigere. Det



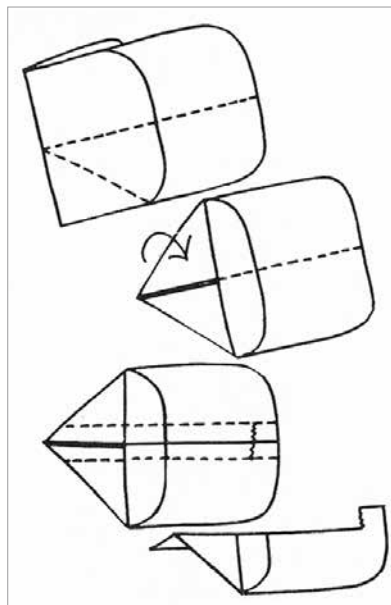
*Five o'clock, 1924 illustrerer andre reklamefase. Foto. MUST/Norsk Hermetikkmuseum*



*Crossed fish, 1902 illustrerer den første reklamefasen. Foto: MUST/ Norsk hermetikk-museum*



skapes et univers rundt produktet. Man ser at produktet ikke nødvendigvis er med, men blir kun antydnet i bildets univers. Et eksempel på denne fasen er *Five o' clock* (1924), som viser en gruppe mennesker som er samlet rundt et bord. Den ene kvinnen holder en sardinboks, og det er innforstått at det er sardiner som skal spises klokken fem.



*Pillefygert illustrasjon. Foto: MUST/ Norsk hermetikk-museum*

### **Iddisar i barnekulturen og som kulturuttrykk**

Etikettene fikk større oppmerksomhet enn hva som vanligvis var forventet av et reklamebilde. Mangfoldet reflekteres gjennom de grafiske verkstedene som hovedsakelig hadde oppdrag fra hermetikkindustrien. Utføring av etiketter, plakater og litotrykk på boks var noen av verkstedenes oppgaver.

I toppåret 1915 ble 350 millioner sardinesker fra Stavanger utstyrt med en etikett, og hver trekasse med sardinesker var utstyrt med plakat. Omfanget av etikettene var naturlig nok større enn plakaten, og det oppstod en samlekultur rundt etikettene i Stavanger.

I tillegg til samlekulturten ser man også at iddisane fikk plass i barnas lek. Dette var ikke unikt for iddisane, da vi ser at mange objekter fra hermetikkindustrien ble brukt til forskjellige barneleker. Et annet eksempel er teinene som ble brukt til treding av sardiner i forbindelse med røykeprosessen, som ble brukt til kårder eller pil og bue i barnas lek.

Den utbredte kulturen og aktiviteten rundt etikettene er spesielt for Stavangerområdet. Iddisane kom i barnas besittelse via foreldre eller slekt som jobbet i hermetikken eller på grafiske verksted. Det var heller sjeldent at barna

gikk og spurte etter etikettene selv. Gjorde de derimot det, måtte de kanskje ta noe forefallende arbeid på fabrikken, mot en bunke iddisar.<sup>8</sup>

Andre eksempler på barnas kreative bruk at iddisene var sjeining, mablis, og origami. Sjeining, også kalt drøsing, er når iddiser ble kastet ut i en folkemengde. Det var vinneren av andre leker som fikk sjeine som belønning. Mablis er ikke et Stavangerfenomen, men kun en feiluttale av det engelske ordet marbles (kuler). Andre steder ble spillet kalt klinkekuler, men i Stavanger brukte man iddisar som betaling når man klinket kulene ut av spillet<sup>9</sup>. Origami var også vanlig for iddisar. Det oppstod samtidig som sardinetikettene fikk motiv av fly, båter og andre teknologiske oppfinnelser. Papirflyene var noe spesielle og ble kalt *pillefygerter* eller *pillis*. En konkurranse oppstod også rundt dem, som gikk ut på å lage mest flyvedyktige flyet. Den som vant fikk kanskje sjeine iddisar<sup>10</sup>.

### Iddis som samleobjekt

I barns lek var det ofte «dusinvarene» som ble brukt. Det kunne være de mindre «pene» etikettene, de med lite farge og simpelt motiv. De mer spesielle ble limt inn i album som samleobjekt. Iddisane fikk verdi og ble byttet mot en eller flere med tilsvarende verdi.

Samleinteressen var ikke bare forbeholdt barn. I 1909 etterlyste formann for Norsk frimerkeklubb - Bertr. C. Middelthon - hermetikketiketter for å få en komplett samling<sup>11</sup>.



*Iddis med art nouveau trekk og tydelig nasjonalistisk motiv. Foto: MUST/Norsk hermetikkemuseum*

*Cocktail biter, ca. 1930. Illustrerer det nye reklameformspråket. Foto: MUST/Norsk hermetikkmuseum*



Slike samlinger ble limt inn i album. Et godt eksempel er Harald Jørpeland sin iddissamling. Albumet er fra 1915 og har 1441 innlimte etiketter. Det står imidlertid notert i albumet at det skulle inneholde 2129 etiketter.<sup>12</sup> De manglende etikettene i albumet kan tyde på at mange er blitt byttet bort. Etikettene var her sortert etter grafiske verksted, men det var like vanlig å kategorisere iddisane etter motiv. Da var det vanlig at man hovedsakelig samlet på enkelte motiv, som for eksempel kongemotiv, dyremotiv, kvinnemotiv, båtmotiv og lignende. Dette er ikke ulik fri-merkesamlingens samlekultur.

I et ellers så bildefattig samfunn var grafiske bildetrykk spesielle, og mange så salgsmuligheter rundt de trykte bildene. Store tobakkprodusenter og sjokoladefabrikanter brukte grafiske bildekort bevisst for å øke salget av produktet. Eksempler på andre grafiske samleobjekter var servietter, appelsinpapir, idrettsbilder, filmstjernebilder og postkort. Mens noen grafiske bilder inngår i en bevisst salgsstrategi, er andre- som servietter og glansbilder- produkter som i utgangspunktet hadde andre formål enn å bli samleobjekt. Glansbilder var for eksempel ment for dekorasjon på postkort eller invitasjoner.

Iddisane var ikke utviklet hverken som samlervedlegg eller trykket som et eget produkt, men var en del av emballasjen. Annen emballasje som appelsinpapir fikk også dette bruksområdet.

Det spesielle med iddisane var det kulturelle fenomenet som oppstod. Iddisane gikk vekk fra den opprinnelige funksjonen som reklame og emballasje og fikk flere andre bruksområder. Det var ikke meningen at produktet skulle få denne oppmerksomheten, og det er derfor naturlig å spørre om hva som gjorde at barn og voksne tok vare på dem. At et bilde blir brukt på så mange måter, er for meg fascinerende. Fra å være et reklamebilde til utilsiktet å få hovedrollen i barns lek og som samleobjekt, viser styrken i etikettens estetiske uttrykk og den visuelle kulturens virkning. Iddisane som ble produsert som rene reklamebilder fikk flere bruksområder, og ble av mange oppfattet som små kunststykker.

## Kilder:

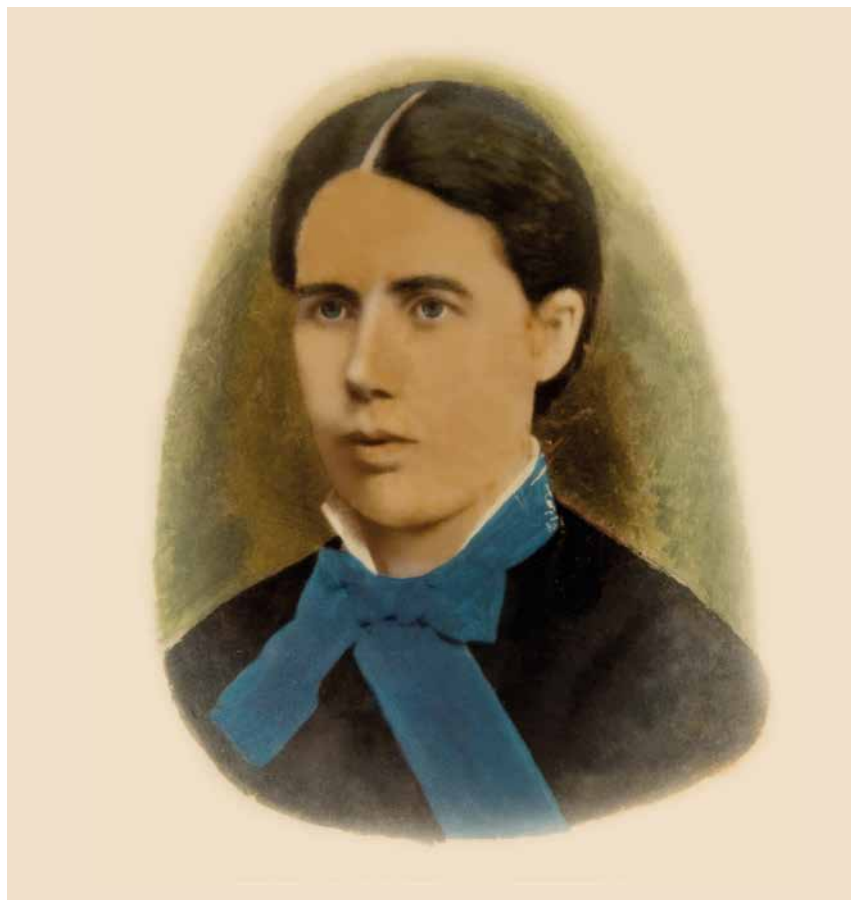
- Bastiansen, H.G. Dahl, H.F. 2003 *Norsk mediehistorie*. Universitetsforlaget. Oslo
- Johannesson, L. 1978. *Den massproducerade bilden*. Almqvist & Wiksell Förlag AB, Stockholm.
- Johnsen, J. G. 1988. *Iddisar*. Norway Foods/ Det norske samlaget.
- Johnsen, J. G. 1990. «Iddiskulturen. Samleik i hermetikkbyen». *Sjå Jæren. Årbok for Jærmuseet*. Jærmuseet. Nærbø.
- Johnsen, J. G. 1991. «Fra ballkort til iddisar». *Stavanger museum årbok*.
- Johnsen, J. G. 1998. *Steinene taler. Den litografiske bransjen gjennom 200 år*. Mesi a/s.
- Veiteberg, J. 1998. *Den norske plakaten*. Det norske samlaget.

## Noter

- 1 Johnsen 1998:35
- 2 John Gunnar Johnsen har presentert en oversikt over de grafiske verkstedene i Stavanger i Stavanger museums årbok fra 1991
- 3 Johnsen 1991:112
- 4 Johannesson 1978
- 5 Op.cit:171
- 6 Johnsen 1991:114
- 7 Veiteberg kategoriserer dette i «Den norske reklameplakaten» (1998)
- 8 Johnsen 1991.
- 9 Ordet mablis er et eksempel på Stavangers internasjonale kontakter, ettersom det kommer direkte fra det engelske ordet for kuler, marbles.
- 10 Johnsen 1990:107
- 11 op. cit:108
- 12 Johnsen 1991:126

# Claus Andersens enke – en industri-gründer i Østre bydel

*Sveinung Bang-Andersen*



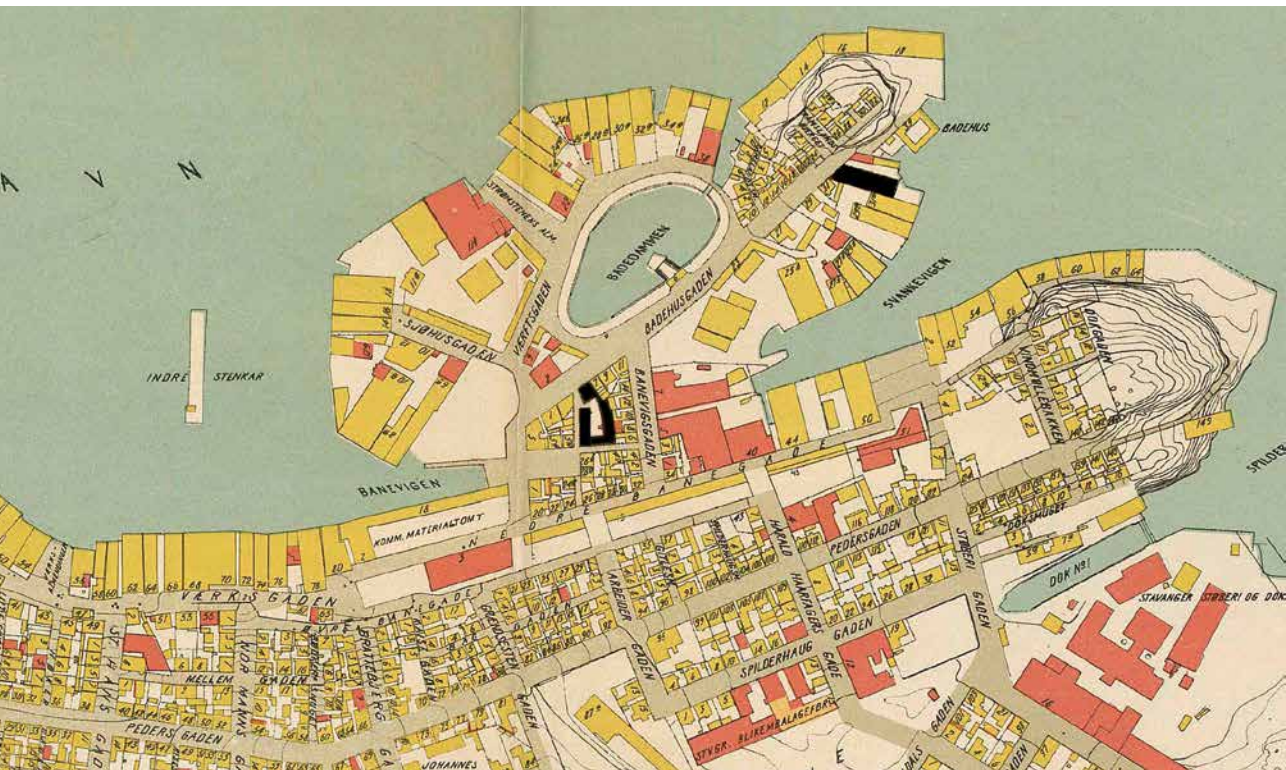
*Anna Andersen  
som hun fram-  
trådte i sine yngre  
dager. Kolorert  
foto i familiens  
eie.*

Mens ingen i dag reagerer på at et firma har kvinnelig leder og de færreste vil heve øyenbrynene om de hører at en kvinne eier en bedrift, vekte det nok en viss oppsikt da Anna Andersen i 1888 etablerte hermetikkfabrikk i Badehusgaten 5 i Strømsteinen mellom Banevigå og Svankevigå. Her hadde Annas bror, kvekeren og forretningsmannen Thorstein Bryne og hans kompanjong Jacob J. Helvig allerede i tre år drevet et større røkeri samt hermetikkproduksjon i *Thorstein Brynes Hermetiske Fabrik*. Anna

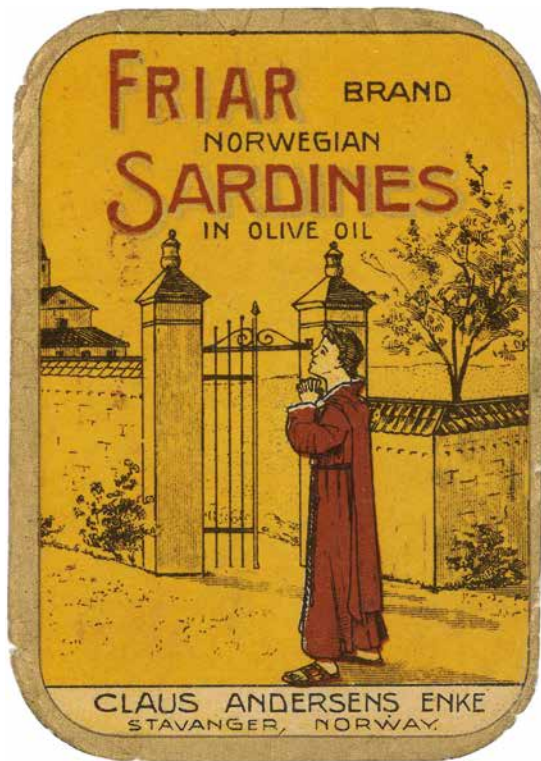
overtok lokalene og førte virksomheten videre i endret form og under et nytt firmanavn. I starten fikk hun nok god hjelp av selgerne. Mens broren på andre steder drev et mangfold av aktiviteter som blant annet omfattet handel av «Kolonial, Oxekjød, Vildt, Skibshandel, Malervarer, Tapeter og Børstenbinderarbeider», var hans partner rørlegger og eiet dessuten et blikkenslagerfirma som kunne besørge emballasje til og gjenlodding av hermetikkboksene.

Anna Andersen, født i Stavanger i 18.06.1850 som datter av Ingeborg Torsdatter Husebø og Andreas Tollakson Bryne, ble 27.03.1873 gift med seilskuteskipper og partsreder Claus Andersen fra Sokn ved Mosterøy. Da ektemannen døde i 1888, satt hun 37 år gammel igjen med sorg å overkomme og seks døtre: Anna, Adele, Arnfrid, Meta, Marie og Ingeborg å forsørge. På denne tid var byen inne i en periode preget av skiftende konjunkturer, men med gjennomgående lave priser på sjøhus og lagerlokaler. Uansett må det ha vært en modig, handlekraftig og foretaksom kvinne som i usikre tider allerede samme år tok spranget og startet *Anna Andersens Hermetikfabrik*. I 1892 ble fabrikknavnet endret til *Claus Andersens Enke*. Etter Firmaregisterloven av 03.06.1874 kunne nemlig enker uten anmeldelsesplikt «benytte sin afdøde Mands Navn med tilføyelse av ordet Enke i sit eget Navns Sted».

*Strømsteinshalvøya på kommunalt kart fra 1911 med Badebusgate 5 og 33 vist med svart farge. Illustrasjon: Stavanger kommune.*



*Friar Brand fra  
Claus Andersens  
enke, 1912.  
Foto: MUST/  
Norsk hermetikk-  
museum*



Den første hermetikkfabrikken i Stavanger og på Vestlandet var *Stavanger Preserving Co.* med det velkjente merkevarete «Crossed Fish», etablert femten år tidligere i 1873. I likhet med de fleste tidlige fabrikantene drev Anna Andersen framstilling av ansjos og sild i tillegg til sardinproduksjon. Ansjos, lenge lagt ned i gedigne dunker av eiketre som etter hvert ble avløst av runde blikkbokser, var en betydelig handelsvare med Tyskland, Sverige og USA som de viktigste eksportmarkedene. Sild ble filetert, håndtert og

hermetisert etter svensk mønster. I begynnelsen hadde den lille bedriften i Badehusgaten 5 mellom 20 og 30 ansatte, hvorav mange barn på godt under ti år. Det ble sagt av arbeiderne at de «arbeidde på Enkå».

Anna Andersen valgte tidlig, trolig delvis på grunn av familiekontakter med kvekemiljøet i USA, å satse på det amerikanske markedet. Hun foretok forretningsreiser både hit og til England, og deltok i 1893 på verdensutstillingen i Chicago. Det ble imidlertid ikke noen premie eller medalje Over there, da Norge deltok *hors concours*.

«Santa Claus» med en godmodig, velfødd julenisse som humoristisk blikkfang på etiketten var ett av fabrikkens sardinmerker. Ellers opptrådte det en nonne, en munk, en ridder i full mundur og dronning Alexandra i sin fineste stas, alle i en enkel form og med sikker fargebruk, som agn på hermetikkboksene. Utenom «Røgede Sardinere i olje og Apetitsild» og «Stegde Fiskekager» skiltet hun med å ha «Lager af Oxekjød med Suppe samt finere Kjøddretter, specialitet Fiskeboller i Kraft og Sauser».

Anna Andersen later til å ha vært aktiv og framsynt som bedriftsleder. Det er neppe helt tilfeldig at Opsals falsemaskin for sardinbokser for første gang ble demonstrert og prøvekjørt i hennes fabrikk, den 17. mai 1900. Denne ble imidlertid allerede få år senere utkonkurrert av Reinerts falsemaskin som ikke bare festet bunnene men også lokkene, og som sammen

med andre lokale oppfinnelser og innretninger kom til å revolusjonere produksjonsprosessen.

Tiden like etter århundreskiftet var økonomisk gunstige for industrien, og derved for byen. Salget gikk bra, arbeidsstokken kom i høstsesongen opp i over 100 ansatte og firmaets årsinntekt lå på mellom kr. 3500 og kr. 5000 mens formuen svingte rundt om kr. 50.000.

I 1907, da lokalene i Badehusgaten 5 var blitt for trange, besluttet Anna Andersen å utvide virksomheten. Hun tok opp et betydelig lån og oppførte en «efter de daværende Forhold meget stor Fabrik» i Badehusgaten 33. Denne ble før arbeidet var ferdig rammet av en storbrann som spredte seg til nabobygninger og sjøhus, og måtte bygges opp på nytt.

Ved sesongstart i 1908 skal i alt 150 personer ha vært i arbeid i de to fabrikkene, og driften gikk for fullt. Men allerede i november samme året meldte de økonomiske problemene seg. Bortsett fra i korte perioder kom de nye lokalene til å «staa» eller være «lukket» år etter år. Fabrikkanlegget ble til slutt tatt ut av drift, samtidig som tallet på ansatte i Badehusgaten 5 ble nedbemannet til 19 og døtrene i stadig større grad satt inn til hjelp i produksjonen.

Kapitalutgiftene ved å ha de store lokalene i Badehusgate 33 stående tomme ble etter hvert stadig mer tyngende for den aldrende kvinnen, men først høsten 1924 kom firmaet under konkursbehandling. Konjunktorene var dårlige, ingen bud kom inn da eiendommene ble lagt ut for salg, og konkursboet ble sluttet 09.02.1927 etter Konkurslovens §20 - manglende midler. Anna Andresen delte sin økonomiske skjebne med svært mange. Av 200 hermetikkfabrikkfirmaer som på landsbasis eksisterte i 1919, var det bare fjerdeparten som overlevet de harde 20-årene. De øvrige enten opphørte ved konkurs eller likvidasjon, fikk akkord eller ble omdannet gjennom eierskifte.

Badehusgaten 5 ble først leid ut til *Stavanger Ansjos Co. AS* og siden solgt til Ingvald Næsheim og deretter til *G. Kommedal Packing Co.* Den bakre hesteskoformete del av eiendommen ble i 1930 skilt ut som Badehusgaten 5a. Badehusgaten 33 ble overtatt av *Orion Canning Co. A.s.* og solgt videre i 1928 til *Nordland Canning Co.* Slik fikk hermetikk-fabrikasjonen som søskenparet i Brynefamilien startet en naturlig videreføring, så lenge det varte. Mens fabrikk som lå i Badehusgt. 5 senere er blitt jevnet med jorda, eksisterer nr. 33 fortsatt men nå innredet til kontorformål.

Som alle andre hadde Anna Andersen et privatliv. Godt opp i årene giftet hun seg på nytt med en herre med etternavn Eriksen og bakgrunn som farmer, klokkemaker og emissær i USA. Anna kjøpte en gård, «Fjeldheim» (senere Eiganesveien 159), som det var meningen at mannen skulle drive. Ekteskapet ble imidlertid neppe særlig vellykket og varte ikke så lenge. Som et resultat blant annet av kvinnehisto-



*Badehusgate 33 ble oppført som et tre-etasjers murhus og hadde brygge like utenfor. Fra 1988 er den jugendpregete bygningen regulert til spesialområde for bevaring. I dag brukes den til kontorformål. Foto: Sveinung Bang-Andersen*



rier ble hr. Eriksen til slutt sendt tilbake til Amerika med enveisbillett. Deretter kjøpte Claus Andersens enke «Mosbakken» (Eiganesveien 86, senere matrikulert Per Sivles vei 8) av sin bror Thorstein Bryne. Dette var også et gårdsbruk og hadde stallplass til arbeidshesten «Ingeborg», sannsynlig oppkalt etter hennes mor eller datter, eventuelt begge. Min oldemor døde 80 år gammel i 1930. På den tid Anna Andersen levde var hun, som vi har sett, på mange måter et bemerkelsesverdig menneske. Slik framstår hun også i ettertid.

### **Kilder**

Arne Bang-Andersen: Stavanger. Historien om Østre bydel, s. 54-55. Dreyer Bok, Stavanger 1985

John Gunnar Johnsen: Gatelangs i hermetikkbyen. Fra Holmen til Strømsteinen, s. 126-131. MESA A/S, Stavanger 1998.

Anders Haaland: Den norske hermetikkindustri mellomkrigstiden. Stavanger Museums årbok 1982, s. 5-36. Stavanger 1983.

Kolderup, Carl Fredrik: Blad av hermetikkindustriens historie, hefte 6, s. 54-55. Stavanger 1996.

Muntlige opplysninger fra Inger Lunde og Gitte Greve, Stavanger.

Eiendomsopplysninger fra Bodil Wold Johnsen og Hanne Winsholt, Stavanger kommune.



*Med ønske om en  
fredelig jul  
og et riktig godt nytt år!*

HILSEN STYRET I BYHISTORISK FORENING





Returadresse: Byhistorisk Forening, Postboks 351, 4001 Stavanger

---

## Styret i Byhistorisk Forening 2012

### Harald Sig. Pedersen

Krysantemumhagen 41, 4022 Stavanger  
Tlf.: 52 98 57 57 /908 28 467  
E-post: pede7@online.no  
pedersen@marstad.net

### Hans Eyvind Næss

Eiganesvegen 56, 4009 Stavanger  
Tlf.: 51 52 91 34  
E-post: hans\_e\_naess@yahoo.no

### Elsa Grimnes

Torfæusgaten 56, 4009 Stavanger  
Tlf.: 51 52 02 29  
E-post: Elsa.grimnes@lyse.net

### Petter Løhre

Blomsterveien 1, 4022 Stavanger  
Tlf.: 97 00 31 27  
E-post: Petter.lohre@lyse.net

### Frederik Hansen

Eiganesveien 174, 4009 Stavanger  
Tlf.: 51 52 63 82  
E-post: frederik@fredhans.no

### Bente Madsen Bærheim

Badehusgt. 43, 4014 Stavanger  
Tlf.: 97 17 67 10  
E-post: bente@baerheim.org

### Kirsti Lærdal

Abelstrappa 10, 4012 Stavanger  
Tlf.: 93 44 02 04  
E-post: kirsti.m.lardal@uis.no  
kirsti.laerdal@gmail.com

### Anne Tove Austbø

Tostenkroken 11, 4085 Hundvåg  
Tlf.: 926 64 860  
E-post: anne.tove.austboe@museumstavanger.no

### Henning Hilde

Frøsholmveien 33, 4056 Tananger  
Tlf.: 908 74 492  
E-post: henning.hilde@fabricom.no

### Sveinung Bang-Andersen

Mor Åses vei 25, 4019 Stavanger  
Tlf.: 51 87 04 05  
E-post: Sveinung.Bang-Andersen@uis.no

**I redaksjonen:** Anne Tove Austbø (redaksjonssekretær), Sveinung Bang-Andersen, Bente Madsen Bærheim, Kjell Petter Løhre og Harald Sig. Pedersen (ansvarlig redaktør)

[www.byhistoriskforening.org](http://www.byhistoriskforening.org)

OMEGA TRYKK – STAVANGER

