

ARKIVERT

2023

for oss og fremtiden

MAT OG DRIKKE

ARKIVER ETTER NÆRINGSMIDDELINDUSTRIEN

LEDER

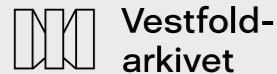
I årets ARKIVERT har vi arbeidet med arkiver etter næringsmiddelindustrien. Som vi kan lese i artikkelen «Fra jord til bord», er Vestfold og Telemark en betydelig produsent av grønnsaker, frukt og korn. Denne produksjonen har vært grunnlaget for etableringen av mange bedrifter som viderefører råvarene. Flere av disse bedriftene kan du lese mere om i dette bladet. Jeg er helt sikker på at det er lesere som kan nikke gjenkjennende til deler av innholdet, og at noen lesere vil bli overrasket – for eksempel over hvordan man kunne «sette maten i banken» på slutten av 1940-tallet.

Årets ARKIVERT viser hva som kan fortelles om bedriftene basert på arkivene, men vi nevner også noen bedrifter der vi mangler arkiver. Det er ikke tilfeldig at de historiene er mye kortere. Uten arkiver er det vanskelig å verifisere historiene som blir fortalt – og mange faktaopplysninger er rett og slett borte.

Vestfoldarkivet satser stort på å bevare arkiver etter næringslivet i regionen. Vi arbeider for en bred dokumentasjon av samfunnet rundt oss. I dag inngår vi samarbeid med bedriftene om å kartlegge, ordne og bevare arkivene. Bedriftene får god oversikt over egne arkiver, personvernforordningen blir ivaretatt, og bedriftene får enkel tilgang til informasjon når de trenger det. Samtidig får samfunnet bevart viktig dokumentasjon om samfunnsutviklingen, bruken av naturressursene våre og oppbyggingen av lokalsamfunn.

Tusen takk til alle som har bidratt til dette nummeret av ARKIVERT!

Karianne Schmidt Vindenes
avdelingsdirektør, Arkiv og forvaltning, Vestfoldmuseene



KONTAKTINFORMASJON:
(+47) 970 67 296
vestfoldarkivet@vestfoldmuseene.no

BESØKSADRESSE:
Hinderveien 10, Sandefjord

POSTADRESSE:
Vestfoldmuseene IKS
Vestfoldarkivet
PB. 1247
3205 Sandefjord

FORETAKSNUMMER:
993871184

vestfoldarkivet.no

Redaktør: Heidi Meen

Skribenter: Elin G. Smaavik, Ingrid Nøstberg, Karianne Schmidt Vindenes, Marit Slyngstad, Rune Sørli og Heidi Meen, alle Vestfoldarkivet. Charlotte Andersen, Telemark museum.

Layout: Linn Liverød/bergallum.no

Trykk: BK.no

ISSN 2703-9390 (online)
ISSN 2464-4420 (trykt utg.)

Forsidebilde: Kålsortering ved AS Tønsberg Bryggeri 1941. Fotograf: Odd Bryn, Vestfoldmuseenes fotosamling.

MARS 2023

Innhold

- 6** FRA JORD TIL BORD – NÆRINGSMIDDELINDUSTRIEN I VÅR REGION
- 14** BØNDENES EGET SELSKAP – FRA VESTFOLD SLAKTERI TIL GILDE OG NORTURA
- 17** KJØTTSAMVIRKET I NORGE
- 18** POTETMØLLA I LARVIK
- 22** KORNI-FABRIKKEN
- 26** DA TERJE VIKEN BLE NY – LITT TYKKERE OG I GLADE FARGER
- 28** FISKEBRYGGA I SANDEFJORD
- 30** MATEN ER I BOKS
- 44** FRYSEREN SOM FORANDRET LANDET
- 50** GRANS BRYGGERI
- 52** LUNDETANGEN BRYGGERI
- 59** HER FINNER DU VESTFOLDARKIVET

NOTISER FRA SAMLINGENE: 4-5, 12-13, 42-43, 56-59.



Ta kontakt med oss om du vil lese tidligere utgaver med vekt på maritim historie (2016), skole (2017), næringsliv (2018), vår nye region (2019/2020), andre verdenskrig (2021) og næringslivsarkiv (2022).

På DigitaltMuseum kan du søke i mer enn 4,2 millioner objekter fra landets museer – inkludert Vestfoldmuseenes samlinger.

Finnt ut mer om hvert objekt ved å søke opp inventarnummeret på digitaltmuseum.no.



«FINESTE MEDISIN»

Disse glassflaskene fra Hvalfangstmuseets samlinger inneholder damprenset og koldklart tran produsert av Oluf Holm AS i Ålesund. Tranen er registrert som skoletran. På etiketten står det «Fineste medisintran».

Foto: Roger Berg.

[Inventarnummer: SA.01735, Hvalfangstmuseet]



HVALKUNST AV HENRIK FINNE

Dette maleriet av Henrik Finne (1898–1992) befinner seg i Hvalfangstmuseets samlinger. Motivet viser fem menn som parterer en hval. Akvarellen er 25,3 x 35,5 cm. Innskrift: «Finne – 39».

[Inventarnummer: HS.01797, Hvalfangstmuseet]



SANDARIT

Sandar Fabrikker AS produserte blant annet Sandarit, et spisefett av meget høy kvalitet, og forsynte norsk margarin-industri under hele okkupasjonen.

[Inventarnummer: HS.01797, Hvalfangstmuseet]

Arkivet etter Sandar Fabrikker ligger i arkivet ARS-A-1255 Jahres Fabrikker, Vestfoldarkivet.



HVALKJØTTEKSTRAKT

Kjøttkekstrakt fra S/S Norhvals ekspedisjon i 1959/60. Hvalkjøttkekstrakt ble brukt i supper, sauser med mer. En teskje var nok, og ekstraktet ble solgt for mange hundre kroner literen.

Ekstraktet ble fylt opp i 20-liters firkantede kanner i blikk. Vi har blitt fortalt at mannskapet stjal fra disse kannene ved å varme dem opp så ekstraktet ble flytende. Deretter helte de ekstraktet over på norgesglass og tok det med seg hjem.

[Inventarnummer: LSJ.02893, Larvik museum]



HERMETISERTE PØLSER

Hermetikkspannet er 24,5 cm høyt og 17 cm i diameter og inneholder tre kilo røkte middagspølser, produsert av pølsefabrikken Johs. Fosser i Sandefjord. Produksjonsår ukjent.

[Inventarnummer: SA.05395, Hvalfangstmuseet]



KAVLI GRØNNSAKMIDDAG

På forsiden står det skrevet «Bacon cheese spread, made in Norway», men på baksiden står det en oppskrift på norsk.

[Inventarnummer: NJM-KORNI.004, Nord-Jarlsbergmuseene]

FRA JORD TIL BORD

– næringsmiddelindustrien i vår region



ANNO 1966: Dagligvarebutikken Irma i Øvre Langgate i Tønsberg. Fotografert 12. juli 1966 av Oddvar Wittek. Fra Vestfoldmuseenes fotosamling.

Næringsmiddelindustrien er en viktig del av næringslivet i Vestfold og Telemark. Næringen sysselsetter mange og sørger dessuten for at grunnleggende ressurser bringes fra jord til bord i form av mat og drikke.

| TEKST: MARIT SLYNGSTAD, Vestfoldarkivet |

Næringsmiddelindustrien er med andre ord en viktig del av næringslivet i Vestfold og Telemark – og dette ønsker Vestfoldarkivet å dokumentere. Ønsket gjelder så vel småprodusentene som de store næringsmiddelvirksomhetene.

JORDBRUKSBASERT MAT

Verdikjeden for jordbruksbasert mat består av alle virksomhetene som produserer mat mennesker kan spise, og omfatter både råvareprodusenter og virksomheter som videreforedler råvarene til sammensatte nærings- og nytelsesmidler. Altså alle deler av veien fra jord til bord.

Tatt i betraktning at Vestfold er landets nest minste fylke, med bare 0,6 prosent av Norges areal, blir Vestfolds andel jordbruksbedrifter i grøntsektoren vurdert som høy. Det allsidige jordbruket generelt legger grunnlaget for næringsmiddelindustrien i området, og nærheten til vei og marked er viktige faktorer når slike bedrifter skal etablere seg.

BETYDELIG NÆRINGSMIDDELINDUSTRI

Vestfold har en betydelig næringsmiddelindustri sammenlignet med andre fylker. Dette gjelder spesielt foredling av kjøtt, hvor de største aktørene er Nortura og Fatland. Det som imidlertid virkelig skiller Vestfold fra resten av landets fylker, er den omfattende hagebruksnæringen og kornproduksjonen.

Fordi grønnsaksproduksjonen krever høy kvalitet på jordsmonnet og lang vekstsesong, er Vestfold i en særstilling. Etter Innlandet er Vestfold og Telemark det fylket der det produseres mest poteter. Vestfold og Telemark har 12 prosent av landets kornareal og fortrinn for å produsere korn med matkvalitet. Hele 20 prosent av landets matkorn produseres i regionen.

ALLSIDIG PRODUKSJON

Råvareprodusentene er i hovedsak gårdsbruk og bønder, som produserer mat fra landdyr, grønnsaker, korn, frukt og bær. Melk- og eggproduksjon er også en del av dette. En del av råvarene som produseres ved gårdsbrukene, videreforedles i næringsmiddelindustrien. Denne delen av verdikjeden omfatter alt fra meierier og ysterier til annen drikke- og matvareproduksjon.

GRØNNSAKER

Regionen har 25 prosent av landets grønnsaksareal. I dette ligger ikke tall for erter til konservering og bønner, så andelen grønnsaker er i realiteten noe høyere. Områdene egnet for grønnsaker ligger i nedre Telemark, særlig konsentrert til

Skien, områdene mellom E18 og kysten av Larvik, Sandefjord, Færder, Tønsberg, Horten, Holmestrand og Sande. Det er også viktige produksjonsområder i elveavsetningene opp Lågendalen og på de gamle vulkanske slettene i Re og Sande.

En stor del av produksjonen av erter, bønner, rosenkål, blomkål, selleri og gulrot går til innfrysing ved Findus og Norrek. Næringsmiddelindustrien er viktig for landbruket, og den sørger for leveranser av ferskfrysede lokale råvarer gjennom hele året. Store produksjoner som løk, salat, gulrot, hodekål og purre selges hovedsakelig gjennom produsentorganisasjoner som Gartnerhallen og Norggrønt til Bama og Coop. Salget skjer i Norges-Gruppens butikker, Rema og Coop.

FRUKT OG BÆR

Ser man på Vestfold og Telemark under ett, bidrar fylket med 25 prosent av landets fruktproduksjon. Arealet har de siste ti årene økt fra 4923 til 5256 dekar, og dette skyldes i hovedsak den store satsingen på frukt i Telemark og store nyplantinger i Svelvik. Klimaet og jordsmonnet gir muligheter til å starte opp og utvide fruktdyrkingen i flere områder i regionen. Også produksjonen av bær er god: Vestfold og Telemark har 15 prosent av Norges bærareal. Fremover vil nye dyrkingssystemer sannsynligvis øke tilbudet av kvalitetsbær og forlenge sesongen.

I de seneste årene har omsetningen av bær endret seg noe. Det er mindre torg- og veisalg, og mer omsettes gjennom grossist og butikk. Jordbær kjøres gjerne direkte ut i butikk av produsentene, for å korte ned på omsetningstiden. Solbær høstes med maskiner og transporteres ut av fylket til større anlegg for saft- og syltetøyproduksjon, som Askim Frukt- og Bærpresseri AS.

Salget av frukt skjer via Telefrukt AS, fellespakkeriet i Lier og noen mindre gårdsanlegg i regionen. Det er pakkeriene som sørger for salg videre til dagligvare og storkjøkken.

HUSDYRPRODUKSJON

Den største andelen husdyrprodusenter driver med sau og ammekyr. Men de som driver med sau, driver stort sett i småskala. Ser man på førstehåndsverdien (verdien en vare har i første ledd i en omsetningskjede), er det imidlertid gris som utgjør den største andelen med 59 prosent, mens fjørfe og melkekyr utgjør henholdsvis 17 og 16 prosent. Nortura slakter, skjærer og videreforedler kjøtt og egg. Råvarer leveres fra bønder over hele landet. All gris fra Nortura på Østlandet slaktes på Nortura Tønsberg. Sistnevnte er en av Vestfolds største arbeidsgivere med omkring 500 ansatte.

Fatland AS er også en stor foredlingsvirksomhet. De har to selskaper i Sandefjord: en industribedrift med hovedproduksjon av pølser og pålegg, og Fatland Salg AS, som er en felles salgsbedrift for alle selskaper i Fatland-gruppen. Fatland har landsdekkende leveringsavtaler med dagligvarekjedene og selger også mye kjøtt til storhusholdningssektoren. Det finnes også andre aktører som har lang tradisjon innen produksjon og handel av kjøtt, for eksempel Bjerke Spekemat og Delikatesse AS i Helgeroa i Vestfold. Denne virksomheten er snart 50 år og produserer majonesbaserte salater, dressinger og grov postei, samt mange ulike typer spekemat og ferskt kjøttpålegg.

Regionen har 25 prosent av landets grønnsaksareal.



HANDEL FØR: Bildene viser yrende liv på Torvet i Sandefjord ca. 1950. Fotograf: Fotograf Wittek, Vestfoldmuseenes fotosamling. Bildet av torgbodene er fargelagt i ettertid.



MASKINSJEFENS HAGE: Kjøkkenhagen til sjømann og maskinsjef Victor Trygve Kristiansen på Grunden vitner om stor ordenssans. Svelvik museum fikk mye av Kristiansen saker etter hans død. Bildet er tatt i 1975/76. Foto: Odd Vidar Omdal, Vestfoldmuseenes fotosamling.



ØL, MINERALVANN OG FRUKTDRIKKE

Etableringen av norske småskalabryggerier nådde en topp i 2017 med 150 registrerte mikrobryggerier på landsbasis, og selv om antallet har gått noe ned siden den gang, er det i Vestfold og Telemark i dag mellom 10 og 15 produsenter av øl, vin, mineralvann og drikker basert på frukt og bær. Flere mikrobryggerier har vist seg absolutt levedyktige, og innen handel og foredling av frukt kan nevnes fruktsaftpresseriet Epleblomsten AS i Telemark (Akkerhaugen) og Telefrukt AS, et av landets største fruktpakkerier, som holder til i Gvarv. Grans Bryggeri i Sandefjord har produsert mineralvann og øl i mer enn 120 år og er en av landets svært få gjenværende privateide bryggerier. Bryggeriet drives i dag av tredje generasjon i familien Gran.

EIERSKAP – FRA BØRSNOTERTE SELSKAPER TIL LOKALMATPRODUSENTER

I næringsmiddelindustrien finnes store og små eiere: fra børsnoterte selskaper via store og små samvirkeforetak til små enmannsforetak med produksjon på gården. De store selskapene har sitt hovedkontor utenfor Vestfold, så som Nortura, Tine og Findus. Også produksjon av brød og ferske konditorvarer utgjør mange bedrifter i fylket, og noen av disse er forholdsvis store og har lange tradisjoner i sin bransje. Det finnes videre registrert mange lokalmatprodusenter i Vestfold og Telemark. Størrelsen på bedriftene er forskjellig: Noen omsetter produkter bare lokalt, andre både lokalt og nasjonalt. Lokale matprodusenter er tilsluttet ett eller flere nettverk. Aktive nettverk i regionen er eksempelvis Hanen, Bondens marked Telemark, Bondens marked Vestfold, Budeieeven, Regional Matkultur Agder og Telemark samt Regional Matkultur Oslofjord.

HVORFOR DOKUMENTERE NÆRINGSMIDDELINDUSTRIEN?

Som vi har sett, er næringsmiddelindustrien viktig i regionen. Den representerer til sammen mange sysselsatte og speiler et stort mangfold ulike aktører. Man må prøve å fange opp flest mulig ledd i verdikjeden – fra råvareprodusentene i den ene enden til utsalgene

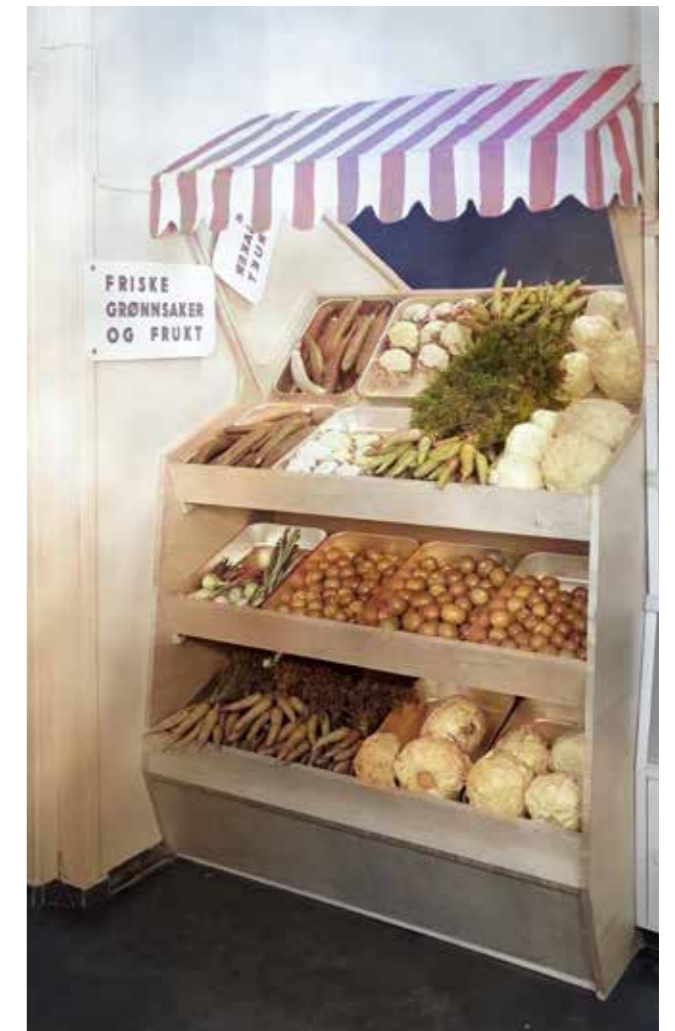
KILDER:

- Regionalt næringsprogram for landbruket i Vestfold og Telemark 2019–2022. Vestfold fylkeskommune, Telemark fylkeskommune, Fylkesmannen i Vestfold og Telemark
- Rapport 9-2017: Vestfolds grønne næringsliv – verdiskaping i landbruket og matindustrien. Agri analyse
- Notat – 2012: Oversikt over næringsmiddelindustrien i Vestfold. Landbrukets utredningskontor
- Rapport 31-2020: Næringsstrukturen i Vestfold og Telemark. Samfunnsøkonomisk analyse AS for Vestfold og Telemark fylkeskommune
- www.nortura.no

i den andre. Selve industrien er viktig, men også matprodusentenes nettverk bør være en del av dokumentasjonsfremstøtet.

Ved å ta vare på de arkivene som skapes, tar man også vare på spor etter lokal og regional mat- og drikkekultur. Det satses på spesialiteter både i Vestfold og Telemark, og å dokumentere gründerskap blir viktig i den sammenhengen. Når man tar vare på arkivene etter næringsmiddelindustrien i sin fulle bredde, tar man vare på kunnskap om mat og landbrukets rolle og bidrag i samfunnet.

Næringsmiddelindustrien representerer til sammen mange sysselsatte og speiler et stort mangfold ulike aktører i regionen.



FRUKT & GRØNT: Butikkinteriør fra 1950-tallet. Fotograf Dimitri Koloboff, Vestfoldmuseenes fotosamling. Bildet er fargelagt i ettertid.

Ved å ta vare på de arkivene som skapes, tar man også vare på spor etter lokal og regional mat- og drikkekultur.

FISK TIL SALGS: Fiskesentralen på Aagaardsplass i Sandefjord. Bildet er antagelig tatt på 1930-tallet. Fotograf ukjent. Fra Vestfoldmuseenes fotosamling.



SANDE KORNMAGASIN

Sande kornmagasin ble etablert 27. september 1917 under navnet Sande kornsalgslag. Formålet var å videreselge korn for medlemmene til grosserere og møllere. Et kornmottak ble planlagt i 1918, og i 1921 sto det klart i Sande sentrum. De første årene etter etableringen var preget av både gode og dårlige driftsår. På slutten av 1930-tallet ble kornsalgslaget avviklet, men det ble reetablert som Sande kornmagasin A/L. Sommeren 2021 fant siste kornlevering sted. I dag er AS Sande Kornmagasin et eiendomsselskap.

Arkivet er på tre hyllemeter og består blant annet av forhandlingsprotokoller 1917–2002, korrespondanse og skriv, driftsdokumentasjon (ekspedisjonslister, veiebok, sekkelister m.m.), årsregnskap og flere regnskapsbøker.

Arkivet A-2807 Sande kornmagasin, Vestfoldarkivet.



PROVIANT: Vikingmelk ble ofte brukt som proviant ombord i fartøy. Denne boksen er fra hvalbåten Southern Actors aktivitet. Foto: Mekonnen Wolday, Vestfoldmuseene.

VIKINGMELK FRA HOLMESTRAND

Melkefabrikken i Holmestrand startet i 1902, bare ett år etter opprettelsen av privatbanene Holmestrand–Hvittingfoss og Tønsberg–Eidsfoss. En fabrikk som hadde produsert hermetisert melk i Drammen siden 1887, ble flyttet. Jernbanen gjorde at fabrikkene hadde en rivende utvikling, og på det meste var det over hundre ansatte. I starten ble det daglig innveid 18 tonn melk til fabrikkene, men dette steg raskt til 34 tonn i toppåret 1914.

Sveitsiske Nestlé overtok fabrikkene i 1912, og fra 1915 inngikk den i De norske Melkefabrikker, som også bestod av melkefabrikkene på Hamar, på Kapp og i Sarpsborg.

Fabrikkene i Holmestrand produserte den kondenserte usukrede boksmelken som ble markedsført som Vikingmelk.

Kilde: industrimuseum.no/bedrifter/DNmelk

KYSTFISKE-INTERVJUER

Kystfiske i Vestfold ble valgt som emne for minneinnsamling i perioden 2005–2007 for å dokumentere denne næringen i fylket. Næringen etterlater seg ikke mye skriftlig materiale, og i «hvalfangerfylket» har næringen blitt lite vektlagt i lokalhistorisk sammenheng. I prosjektperioden var det ca. 70 heltidsfiskere og 25 deltidsfiskere i fylket ifølge offentlige statistikker (Fiskermanntallet). I dag er tallene 49 heltidsfiskere og 11 deltidsfiskere. De fleste holder til fra Sandefjord og sørover, men det finnes også noen nord i fylket. Flere har vært fiskere i generasjoner og bor slik at de har tilgang til egen brygge rett nedenfor huset.

Innsamlingen består av 19 intervju gjennomført fra høsten 2005 til våren 2007.

A-1866 - Sa 14 - Minnesamling kystfiske

Fotograf: Erling Solberg, Slottsfjellsmuseets fotosamling



SJØMAT - EN VIKTIG NÆRING

Norsk sjømatnæring er en av landets viktigste bransjer. Derfor er det svært viktig å bevare næringens arkiver for ettertiden. Det vil tjene næringen selv, forskningsinteresser og samfunnet som helhet. Gode og tilgjengelige arkiver er sentralt i enhver bedrift. Fortellingen om Norge vil være fattigere uten næringens egne arkiver.

Norsk sjømatarkiv er et samarbeid mellom ArkivVest og Arkivverket, og har et nasjonalt ansvar for bevaring av historisk verdifullt kildemateriale fra den norske sjømatsektoren. Tiltaket støttes av sjømatnæringen ved Sjømat Norge og Norges sjømatråd.

Bøndernes EGET SELSKAP

– FRA VESTFOLD SLAKTERI TIL GILDE OG NORTURA

Landbruksnæringen er en av næringene som har preget landet vårt gjennom historien, ikke minst Vestfold, som har vært et av de viktigste landbruksfylkene. Likevel har Vestfoldarkivet per i dag lite arkivmateriale som dokumenterer denne næringen – med et hederlig unntak: arkivet etter Gilde Fellesslakteriet BA.

| TEKST: INGRID NØSTBERG, Vestfoldarkivet |

Arkivet dokumenterer historien fra etableringen av Vestfold Slakteri AL i 1953, gjennom fusjoner og omorganiseringer, til det ble Gilde Fellesslakteriet BA. I dag er virksomheten en del av Nortura, og er en av Vestfolds største arbeidsplasser.

Slakterisamarbeid mellom Vestfold og Buskerud Gilde Fellesslakteriet BA ble etablert 1. januar 1973 som resultat av en fusjon mellom Vestfold Slakteri AL og Buskerud Slakteri AL. De to fylkene hadde fram til da hatt hvert sitt samvirkeslakteri i over 20 år.

Vestfold Slakteri AL ble opprettet i 1953 og Buskerud Slakteri AL året etter. I Vestfold var det i perioden før dette flere private slakterier, men bøndene ønsket sterkere kontroll over slakterivirksomheten og gikk derfor sammen om å bygge et eget anlegg. Vestfold Slakteri AL satset fra starten av på både slaktning og foredling, og la dessuten stor vekt på å markedsføre de ulike produktene.

Vestfold Slakteri AL hadde sitt første driftsår i 1956, og startet opp på Ås i det som den gangen var Sem kommune. Produktene ble solgt direkte til kjøpmennene, og det ble etablert salgsruter rundt om i distriktet med distribusjon to ganger i uka. Etter hvert begynte

man også med produksjon av dypfryst ferdigmat i aluminiumspakker, og i 1960 inngikk bedriften et samarbeid med Findus om ferdigmatproduksjon – også for andre produkter enn de slakteriet selv produserte.

I løpet av 1960-årene ble det gjennomført flere utvidelser av virksomheten, blant annet med ny engrosavdeling og pakkeavdeling. Stokke Ysteri ble kjøpt opp og bygget om til en avdeling for produksjon av ferdigmat for Findus, og senere pølse- og leverposteiroduksjon. Etter hvert som både produksjonen og salget økte, ble det behov for større plass og kapasitet. I 1970 begynte de derfor å drøfte mulighetene for et nærmere samarbeid med Buskerud Slakteri AL.

Buskerud Slakteri hadde da overtatt både Drammen Kommunale Slaktehus og Hallingdal Salgslag AL. De hadde også nye, moderne anlegg med god slaktekapasitet og kunne dermed avhjelpe Vestfold Slakteri deres utfordringer på dette området. Til gjengjeld hadde Vestfold relativt høy markedsandel og større erfaring med foredling og markedsføring av kjøttvarer. Vestfold hadde også et overskuddskvantum av svin, mens Buskerud hadde tilsvarende underskudd. Etter en utredningsperiode på to år ble dermed de to slakteriene fra 1. januar 1973 fusjonert til Vestfold-Buskerud Slakteri AL.

LANGS LANDEVEIEN: Vestfold Slakteri AL ble etablert i 1953. De solgte produktene sine direkte til kjøpmennene, og varene ble fraktet rundt i distriktet med egne biler to ganger i uka. Fotograf ukjent, Arkivet til Gilde Fellesslakteri BA, Vestfoldarkivet.



Produktene ble solgt direkte til kjøpmennene, og det ble etablert salgsruter rundt om i distriktet med distribusjon to ganger i uka.

EFFEKTIV ORGANISASJON

Etableringen av Vestfold-Buskerud Slakteri AL la grunnlaget for en effektiv organisasjon – noe som igjen ga positive resultater i form av både økt produksjon og salg. Anleggene i Stokke og Drammen ble lagt ned. Anlegget på Gol fortsatte, og hovedbasen i Tønsberg ble utvidet med et nytt, moderne anlegg som stod ferdig i 1985. I 1997 fusjonerte også Andelsslakteriet A/L Telemark inn i virksomheten.

GILDE SOM MERKEVARE

Gilde ble etablert som en nasjonal merkevare for Norges Kjøtt- og Fleskesentral i 1964. Opprinnelig var Gilde et regionalt varemerke i Nord-Norge (etablert i 1959), men nå ble det et varemerkenavn for produktene til hele kjøttssamvirket.



PAKKING AV MEDISTERPØLSE: Vestfold-Buskerud Slakteri var store på pølseproduksjon, og her ser vi pakking av medisterpølser i 1965. I dag utgjør Norturas anlegg i Tønsberg Norges største pølsefabrikk. Fotograf ukjent, Arkivet til Gilde Fellesslakteri BA, Vestfoldarkivet.

I 1989 ble Gilde Norge ANS etablert som eget selskap, og de følgende årene var preget av fusjoner og konsern-etablering.

Vestfold-Buskerud Slakteri AL ble også en del av Gilde-samvirket og skiftet navn til Gilde Felles-slakteriet BA. Bedriften satset bevisst på Gilde-merket i sin markedsføring, noe som førte til at virksomheten i Tønsberg fikk en av landets høyeste salgandeler av Gilde-merket vare. I 1996 ble Gilde kåret til Norges best likte merkevare.

FRA GILDE TIL NORTURA

I 2006 fusjonerte Gilde Norsk Kjøtt BA og Prior Norge BA og dannet konsernselskapet Nortura BA. Nortura er sammen med Tine et av de største landbrukssamvirkene i landet, og Norges største merkevarerhus innen kjøtt- og eggprodukter.

Selskapet eies av rundt 17 000 bønder og har fabrikkvirksomhet i 30 kommuner fordelt på 13 fylker. Konsernet har i dag over 5000 ansatte og omsetter for om lag 26 milliarder kroner.

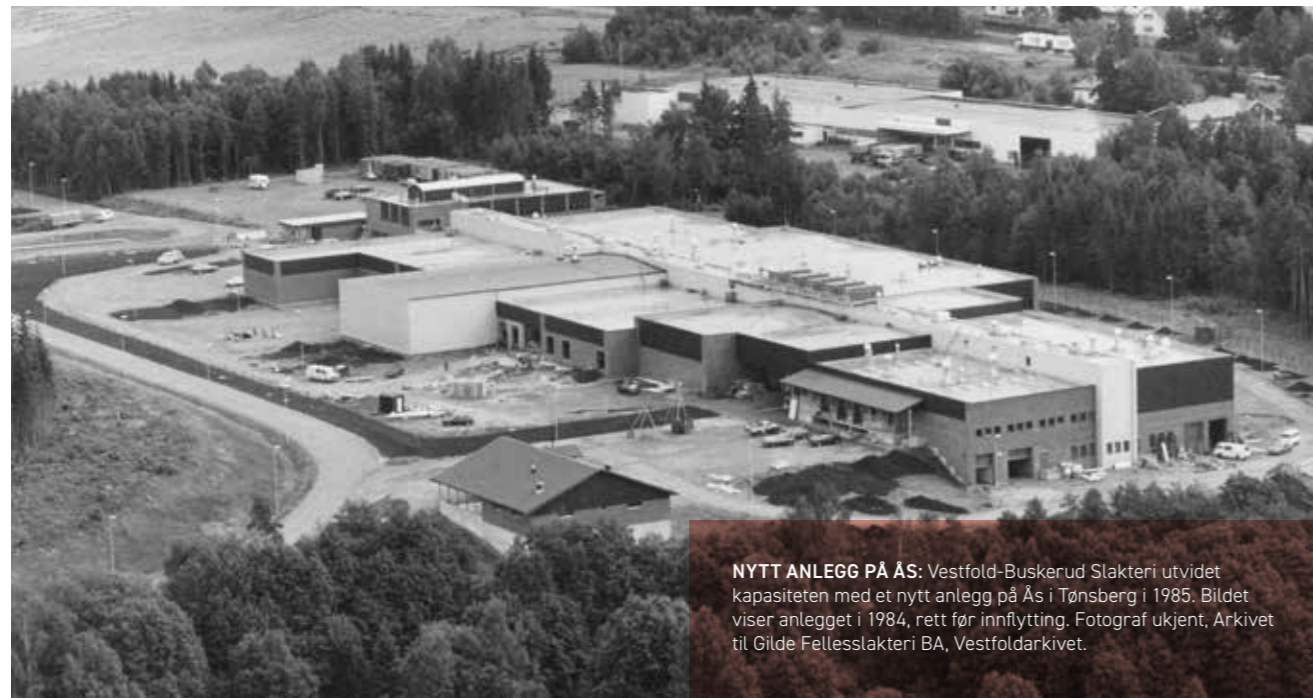
Anlegget på Ås i Tønsberg er i dag Norges største pøsefabrikk, med et spesialisert griseanlegg som slakter og skjærer gris. De produserer også all leverpostei for Nortura. Nortura Tønsberg er i dag en av Vestfolds største arbeidsplasser med omtrent 500 ansatte.



PRODUKSJON AV LEVERPOSTEI: Produksjonen av leverpostei startet tidlig, og her pakkes det leverpostei for distribusjon og salg. Bildet er fra 1968. I dag produseres all Norturas leverpostei på anlegget i Tønsberg. Fotograf ukjent, Arkivet til Gilde Felleslakteri BA, Vestfoldarkivet.

KILDER:

- Historien om Vestfold-Buskerud Slakteri A/L 1972-1997. 25-års jubileumsskrift utgitt av Vestfold-Buskerud Slakteri AL, 1997
- Arkivet etter Gilde Felleslakteriet BA (A-1210 Pa 160)
- www.nortura.no
- medlem.nortura.no
- www.landbruk.no



NYTT ANLEGG PÅ ÅS: Vestfold-Buskerud Slakteri utvidet kapasiteten med et nytt anlegg på Ås i Tønsberg i 1985. Bildet viser anlegget i 1984, rett før innflytting. Fotograf ukjent, Arkivet til Gilde Felleslakteri BA, Vestfoldarkivet.

KJØTTSAMVIRKET I NORGE

| TEKST: INGRID NØSTBERG, Vestfoldarkivet |

Bakgrunnen for opprettelsen av fellesslakteriet var et ønske om mere samarbeid produsentene mellom og en større innflytelse på markedet. Som det ble uttalt i Norsk Landmandsblad i 1909: «Det gjaldt at gi hverandre et traust haandslag – til at skape en sikker og fordelaktig avsetning for sin egen kjøttproduksjon.» Det ble etablert distriktsorganisasjoner flere steder i landet: Skien, Kristiansand, Stavanger, Bergen og Trondheim.

NØDVENDIG REGULERING

Utover 1920-tallet ble det etter hvert en overproduksjon som medførte dumping av produkter og priser, noe som igjen førte til konkurser blant bøndene. Det ble nødvendig med en regulering av markedet, og i 1930 ble omsetningsloven innført. Formålet var å regulere markedet for kjøtt og fleisk, og sikre stabile priser for bønder og forbrukere.

NORGES FLESKESENTRAL

I 1931 ble Norges Fleskesentral (Norges Kjøtt- og Fleskesentral fra 1934) opprettet som en nasjonal medlemsorganisasjon for slakterier og direkte medlemmer. I 1958 ble det etablert distriktsorganisasjoner over hele landet (i alt 17) for å ivareta medlemmenes interesser.

Samvirket innen kjøttproduksjon i Norge har en lang historie. De første samvirkeslakteriene kom allerede i 1895, men det skjøt virkelig fart med opprettelsen av fellesslakteriet på Løren i Oslo i 1911.

Gilde ble etablert som en nasjonal merkevare for Norges Kjøtt og Fleskesentral i 1964 – og er fortsatt en av Norturas viktigste merkevarer.

Organisasjonen endret navn til Norsk Kjøtt / Norsk Kjøttssamvirke BA (andelslag med begrenset ansvar) i 1990.

LANDSDEKKENDE SAMVIRKEKONSERN

Utover 1990-tallet økte konsentrasjonen i dagligvarehandelen, og det vokste fram et behov for en enda sterkere felles representasjon. I 2000 ble derfor Norsk Kjøttssamvirke (Gilde Norsk Kjøtt fra 2004) etablert som et landsdekkende samvirkekonsern med Gilde-bedriftene som heleide datterselskaper.

Norturas medlemmer er medeiere i et næringsmiddelkonsern med store hjørnesteinsbedrifter spredt over hele landet. Oppstarten på Løren er starten på en historie om hvordan bøndene steg for steg jobbet seg inn i det norske markedet ved å utvikle en integrert verdikjede og merkevarer basert på tilførsler fra gårder i hele landet. Norturas hovedkontor ligger fortsatt på Løren, og representerer en over hundre års historie.



UTSALG ANNO 1922: Samslakteriets butikk i Tønsberg. Fotografert av Th. Larsen i 1922. Fra Slottsfjellsmuseets fotosamling.



Foto: Jon Pallbo, Wikimedia Commons.

POTETMØLLA I LARVIK

Larvik Potetmel- og Stivelsefabrikk AS, for mange kjent som Potetmølla, ble stiftet i 1898 av blant andre Fritz Bugge og Thor Heyerdahl (senior), med Michael Velo som disponent.

| TEKST: MARIT SLYNGSTAD, Vestfoldarkivet |

Fabrikken ble reist på den gamle Alléløkken på Torstrand med moderne maskiner hentet fra Tyskland.

FARRISVANN GA GULL

For å kunne produsere potetmel kreves det rikelig tilførsel av rent og klart vann. Fabrikken ble derfor satt opp over en bekk som gikk fra Herregårdsdammen over Tallak Nielsens løkke og ut i sjøen. Etter noen års drift ved fabrikken ble det mindre vann i Herregårdsdammen, og farrisvann ble ledet gjennom rør ut til fabrikken. Godt farrisvann var kanskje noe av årsaken til at larvikmelet fikk gullmedalje for landets beste potetmel på utstillingen i Kristiania i 1914.

Fabrikken tjente gode penger, og disponent Velo sørget for at arbeiderne hvert år fikk julegratiale på opptil 150 kroner. Et høyt beløp når dagslønnen på fabrikken tidlig på 1900-tallet var rundt 2 kroner. I 1914 fikk arbeiderne ved fabrikken også gratis reise og opphold til jubileumsutstillingen i Kristiania.

TUNGT ARBEID

Det var mye håndkraft som skulle til, selv om en dampmaskin driftet maskinene i fabrikken. Til denne ble det brukt sagflis som ble hentet fra Treschow-Fritzøes sagbruk. Potetene ble transportert inn i fabrikklokalet ved hjelp av trillebærer. Fire mann måtte til. To mann fylte trillebærene med poteter, én trillet inn til fabrikkens, og én skuffet opp i vaskemaskinen. Etter vask ble potetene revet til en grøtlignende masse. Massen ble deretter tilsatt vann og malt på to store møllesteiner. Det var om å gjøre å male massen så fin som mulig for å få ut stivelsen. Arbeiderne var for det meste sjøfolk: skippere, styrmenn og stuerter som seilte om sommeren og arbeidet på potetmelfabrikken vinterstid.

SAGOGRYN

Foruten potetmel og stivelse ble det også produsert sagogryn ved fabrikken i Larvik. Sago var en del av hverdagskosten i Norge, og ble solgt i flere farger. Ekte sago er et næringsrikt stivelsesmiddel som fremstilles av margen av sagopalmen (fra Indonesia) og noen andre palmesorter, men sago kan også lages av potetstivelse.

Det var fabrikkmester Richard Mühlbradt fra Preussen i Tyskland som hadde med seg idéen om sagoproduksjon

til Larvik. Sagogryn fra Larvik ble etter hvert solgt over hele landet, og i sagofabrikken arbeidet det seks-sju kvinner og to menn. Fabrikken var landets eneste produsent av sago frem til 1920. Da kom sagoanlegget ved Brumunddal Potetmel- og Sagofabrikk. Denne var en underavdeling av Larvik potetmelfabrikk fra 1907. (Det ser ut til at Mühlbradts kompetanse ble brukt da sagoanlegget i Brumunddal ble en realitet i 1920. Mühlbradt døde i Furnes prestegjeld i Brumunddal i 1921. I kirkeboken oppgis hans stilling å være fabrikkmester.) Sagofabrikken i Larvik ble modernisert med danske maskiner i 1951.

Det skapte stor misnøye blant potetbøndene at fabrikken begynte å innføre poteter fra Danmark og Polen, og det hele endte med at bøndene overtok potetmølla.

BØNDENES EGEN POTETMØLLE

Gode dyrkingsforhold for poteter i området rundt Larvik dannet grunnlaget for råvaretilførselen. Første verdenskrig skapte imidlertid problemer. Potetbøndene kjente på avsetningsproblemer og prisnedgang, og potetmelfabrikken fikk trøbbel da man begynte å importere billig potetmel fra Nederland.

Det skapte stor misnøye blant potetbøndene at fabrikken begynte å innføre poteter fra Danmark og Polen, og det hele endte med at bøndene overtok potetmølla. I 1920 sa disponent Velo seg villig til å selge fabrikken til bøndene, og dermed var Larvik Andels Potetmelfabrik etablert.

Andelslaget gikk på med stort mot. Det ble fraktet poteter fra hele regionen. Opplesning av poteter skjedde på alle stasjonene på Jarlsbergbanen mellom Sem og Larvik, og på stasjonene Klopp og Revetal på Tønsberg-Eidsfossbanen. De nærmeste kjørte med hest og kjerre, og poteter ble dessuten fraktet med båt fra Viksfjord og Fredriksvern. Bøndene oppte fra Lågendalen brukte bil. Senere ble det mer vanlig å bruke traktor.

Aldri før hadde Larvik sett så mye poteter som høsten 1948.

OPPTURER OG NEDTURER

Første driftsår gikk med overskudd. Fra andelseierne ble det levert 26 000 tønner poteter med 16 prosent stivelse. I tillegg ble det kjøpt inn 12 000 tønner fra Danmark. Det ble produsert 4 883 sekker potetmel og 720 sekker sago. Men allerede driftsåret 1921/22 ble det et skuffende resultat. Mye skyldtes at bøndene ikke hadde overholdt leveringsplikten. Også de senere årene ga labre resultater, blant annet som følge av dårlige avlinger.

Med Einar Hole som ny driftsleder i 1926 ble selve produksjonen effektivisert. Målet var å få mer mel ut av potetene. For mye stivelse hadde gått ut med spillvannet. Hole sørget for produksjonsmessige grep som ga bedre resultater. Økte potetleveranser, også fra andre deler av landet, samt gode potethøster, ga grunn til optimisme på tampen av 1920-årene.

Begynnelsen av 1930-årene bar preg av motgang blant annet som følge av gjeldskrisen i jordbruket. Men en investering i ny potetkjeller i 1932 viste seg å være bra. I løpet av få dager i september ble kjelleren fylt. Det ble et rekordår. Det kom 58 845 tønner poteter med 17,3 prosent stivelse til mølla, og produksjonsresultatet ble 9000 sekker potetmel og 720 sekker sago.

SAMVIRKEBEVISSTHETEN

Lojaliteten mellom landets potetmelfabrikk var ikke fullgod. Larvik Andels Potetmelfabrik var ikke medlem av Potetmelfabrikkenes Forening. Det ble ropt varsko fra foreningens formann om at Larvikfabrikken «gikk for full damp». Nå kom det en henstilling med tilbud om medlemskap, og da med en årlig kvote på 6500 sekker. Dette ble avslått fra styrets side i Larvik, da fabrikkens kapasitet var mye høyere. Da ble Trustkontrollen (et statlig kontrollorgan som skulle regulere prisnivået i årene 1926–1940) koblet på, og det endte med medlemskap for potetmelfabrikken i Larvik – og med det en årlig kvote på 7000 sekker.

Under krigsårene (1940–45) gikk produksjonen jevnt og trutt, men man så også behovet for å modernisere produksjonen. Nederland og Tyskland ledet an. Diverse investeringer ble gjort for å bedre økonomien. I mai 1941 meldte fabrikkens seg inn i Potetmelfabrikkenes Salgskontor, noe som betød at salget av potetmel gikk gjennom salgskontoret i Oslo.

Andelslaget og fabrikkens gikk gode tider i møte etter frigjøringen. Det ble etter hvert kø for å kjøpe andeler.

Medlemskapet hadde «høy kurs»; andelselskapet var lukket og begrenset til 2000 andeler.

REKORDÅR, UTVIKLING OG FLYTTING

Aldri før hadde Larvik sett så mye poteter som høsten 1948. På få dager ble fabrikkens potetkjeller fylt helt oppunder taksperrene i fem meters høyde. Tjølling leverte mest, med nesten 40 000 tønner poteter. Fra Brunlanes ble det levert i overkant av 20 000 tønner, mens det kom nesten 15 500 tønner fra Hedrum. Pågangen sprengte nærmest mottaksfunksjonen. Det var køer med lastebiler i gatene rundt fabrikkens, og politiet måtte inn og regulere trafikken.

Situasjonen fremtvang tanker om rasjonalisering, nye maskiner og høyere lager- og produksjonskapasitet. Ledelsen foretok flere studieturer til utlandet for å lære fra andre produsenter, fortrinnsvis i Danmark og Nederland. Investeringer ga gradvis stigende produksjonskapasitet og bedre utnyttelse av råstoffet. Tiåret 1960–70 regnes for en særdeles god periode. God prisstigning og jevn tilførsel av poteter ga gode driftsresultater.

I 1988 flyttet virksomheten fra Torstrand opp til Hegdal industriområde utenfor Larvik. Etter hvert ble det slutt på potetmelproduksjon, og man gikk over til å produsere stekt løk. I 1994 ble fabrikkens en del av Norske Potetindustrier. Det året slo lokale brennerier og potetmelfabrikk seg sammen med fellesorganisasjonen sin og dannet det som i dag er HOFF SA.

POTETMELFABRIKKENS ARKIV

I dag finnes det visstnok ingen spor etter fabrikkens nede på Torstrand, men i lokalene til HOFF SA på Hegdal kom Vestfoldarkivet heldigvis over arkivmateriale etter potetmelproduksjonen. Arkivet utgjør omtrent åtte hyllemeter og består i grove trekk av styremøtereferater, regnskap, korrespondanse, eiendomsdokumentasjon, oversikt over andelshavere, årsmeldinger, andelsbrev, leveringslapper, forsikringsavtaler, produksjonsrapporter, kvalitetskontroll og fotografier (positiver og dias). Hovedtyngden av dokumentasjonen skriver seg fra tiden etter 1920. Arkivet er grovordnet.

KILDER:

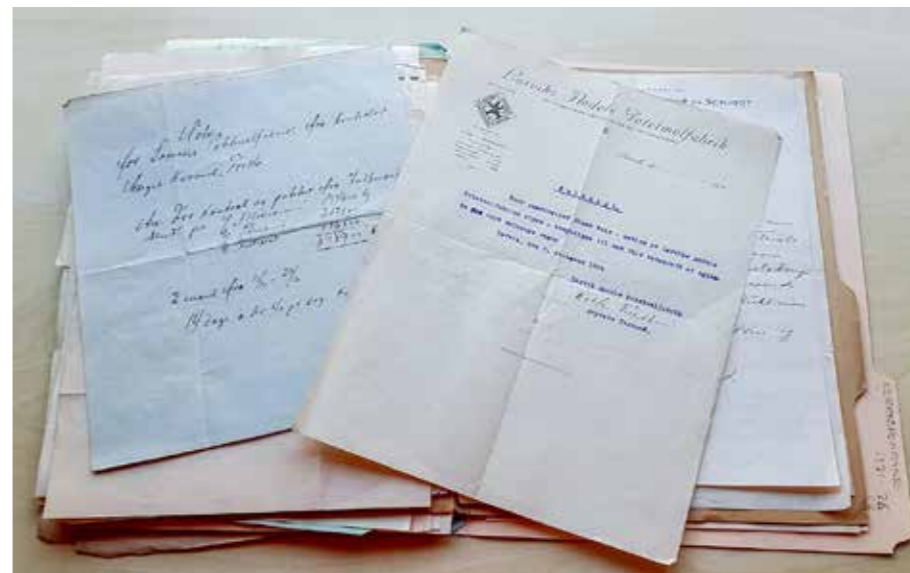
- Hunskaar, Leif: Larvik Potetmelfabrik A/L gjennom 50 år, 1920–1970. Elo Trykk, Larvik
- A-2061 – Pa 908 – Larvik Potetmelfabrik AL, Vestfoldarkivet



POTETMELSPRODUKSJON:

Bildet viser innsiden av fabrikklokalet til Larvik Potetmelfabrik. År og fotograf ukjent. Fra arkivet etter fabrikkens.

Ifølge dagens produsent kan potetmel brukes til så mangt; mot støle muskler, til bedring av hårsveisen, mot maur eller for stive duker. Sjekk ut deres tips på potetmel.hoff.no/tips



POTETMEL I ARKIVET:

Dokumenter fra arkivet etter Larvik Potetmelfabrik AL. Foto: Vestfoldarkivet.



HVERDAGSKOST:

I tillegg til potetmel og stivelse, ble det produsert sagogryn ved fabrikkens i Larvik. Begge deler var hyppig i bruk i Norge. Krukke fra Slottsfjells museets samlinger. Foto: Mekonnen Wolday.

KORNI- FABRIKKEN

I 1919 ble Vestfold Flatbrødfabrikk etablert på Barkåker i Vestfold. I nesten hundre år ble det produsert ulike flatbrød og knekkebrød. Produktene dekket et behov i hjemmemarkedet, men ble også populære utenfor landets grenser.

| TEKST: ELIN G. SMAAVIK, Vestfoldarkivet |

Gründeren bak etableringen av Vestfold Flatbrødfabrikk var Nils Halvorsen fra Lunde i Telemark. Sammen med sine to sønner, Harald og Olaf Norheim, etablerte han fabrikk på Barkåker i 1919.

FRA IDÉ TIL REALISERING

Ideen til en maskin for baking av flatbrød fikk han mens han arbeidet ved Skien Cellulosefabrikk, der de forandret flytende tremasse til tørkede celluloseflak. Det skulle ta flere tiår med prøving og feiling før han klarte å bygge en maskin som kunne automatisere jobben med å bake flatbrød. Det var først da han åpnet flatbrødfabrikken på Barkåker, at han kunne fremstille flatbrød ved hjelp av maskin.

For denne fremstillingen av flatbrød vant han i 1920 Folkehelseforeningens førstepremie i konkurransen om «bedste fabrikmæssige fremstilling av flatbrød utelukkende av norsk korn».

KORNI FRA LUFTEN:

Flyfoto av Vestfold Flatbrødfabrikk tatt i 1955. Fotograf: Fjellanger Widerøe AS. Arkivnummer 084912, tidligere Sem kommune, nå Slottsfjellsmuseets fotosamling.



EN REKKE FLATBRØDVARIANTER

I begynnelsen laget de flatbrød av havre, som ble produsert og pakket i firkantede pakker på 450 gram. Etter hvert ble det også produsert flatbrødvarianter av rug, bygg og hvete.

På 1930-tallet kom produktet Terje Viken-brødet, som var en mellomting mellom flatbrød og knekkebrød. I 1939 ble brødet Malti introdusert.

Etter andre verdenskrig ble det eksperimentert med en ny type flatbrød, som bestod av de tre ingrediensene rug, salt og vann.

NYTT NAVN - KJÆRT TILBEHØR

Da pakkene med den nye flatbrød-typen ble introdusert på markedet, var det med store spørsmålstejn på emballasjen. Disse spørsmålstejnene henviste til en navnekonkurranse, der spørsmålet var: Hva skal dette nye flatbrødproduktet hete?

Resultatet ble Korn. Navnet ble ikonisk, og flatbrødet, som blant annet ble brukt som tilbehør til lapskaus, kjøttsuppe, spekemat og salt fisk, ble et kjent og kjært produkt i de fleste husholdninger.

I 1948 skiftet også Vestfold Flatbrødfabrikk navn til Korn. Mange husker nok det gule store KORNI-skiltet på taket av fabrikk på Barkåker, som ble et landemerke langs «gamle» E18.

Etter hvert kom det flere Korn-produkter på markedet, blant annet Korn Eksport, Korn Frokostbrød, Korn Knekkebrød med kli og Korn Frøbrød.

EKSSPORT OG SAMARBEIDET MED O. KAVLI AS

Eksport av flatbrød var hele tiden en viktig del av fabrikkens produksjon, og allerede i 1924 startet fabrikk et samarbeid med Bergensfirmaet O. Kavli AS om en felles salgsorganisasjon rettet mot eksportmarkedet. Samarbeidet førte også til opprettelsen av en fabrikk i



TIL MOR: «Mors frilørdag med suppe og Korn flatbrød». På baksiden av denne Korn-pakken fikk mor oppskrift på en enklere lørdag; med dansk tomatssuppe på menyen – selvsagt servert med Korn flatbrød ved siden av. Foto: Mekonnen Wolday, Vestfoldmuseene.

1952 i nærheten av Durham, for å produsere flatbrød i Storbritannia. Denne fabrikk ble etter hvert for liten, og produksjonen ble flyttet til en ny fabrikk i Gateshead utenfor Newcastle i begynnelsen av 1960-årene.

Eksportmarkedet var viktig, og tidvis gikk om lag 50 prosent av fabrikkens produksjon til eksport. Norsk flatbrød ble eksportert til land som USA, Australia, Sverige, Danmark og Japan.

I 1983 ble det en spesielt hektisk førjulstid, da det hadde kommet en ordre fra USA på hele 22 konteinere med seks tonn flatbrød i hver. I fabrikk, hvor det vanligvis var fri siste uka før jul, ble det nå storproduksjon til helt oppunder jul. Med denne bestillingen ble 1983 fabrikkens hittil største eksportår.

I 1984 kom O. Kavli AS inn på eiersiden av Kornifabrikk.

Det mest etterspurte flatbrødet i USA var Korn Eksport – eksportbrødet – som var litt tykkere enn det vanlige Korniflatbrødet. I 1994 ble produktene fra Barkåker solgt til over 25 land.

NEDLEGGELSE OG DOKUMENTASJON

I 2012 ble det avgjort at Kornifabrikk skulle legges ned og all produksjon skulle opphøre sommeren 2013. Produksjonen av Korniflatbrød skulle flyttes til en fabrikk i Tyskland.

Arkivet etter Kornifabrikk er avlevert til Vestfoldarkivet og inneholder styreprotokoller, saksarkiv, regnskap, tegninger og reklamemateriell.

Vestfoldarkivet fikk sammen med Teknisk Museum være med og dokumentere produksjonen av Korniflatbrød før den ble nedlagt sommeren 2013. Resultatet ble en video.



Skann QR-koden eller søk opp KORNIFABRIKK – Vestfold Flatbrødfabrikk på Youtube. Filmen viser produksjon av KORNIFLATBRØD, sommeren 2013.

KILDER:

- A-2163 - Kornifabrikk, Vestfoldarkivet
- Svendsen, H.B.: Sem og Slagen bygdebok, annet bind. Utgitt av Sem og Slagen bygdebokkomité, 1963.
- Andreassen, Dag: «Kornifabrikk – Vestfold Flatbrødfabrikk», Norsk Teknisk Museum
- Didriksen, Julie: «Flatbrød til folket», 2016
- Grytten, Ola H. og Kjell Bjørn Minde: «Kavli – an industrial fayritale», 2013

I 1983 ble det en spesielt hektisk førjulstid, da det hadde kommet en ordre fra USA på hele 22 konteinere med 6 tonn flatbrød i hver.



PÅ UTSTILLING:

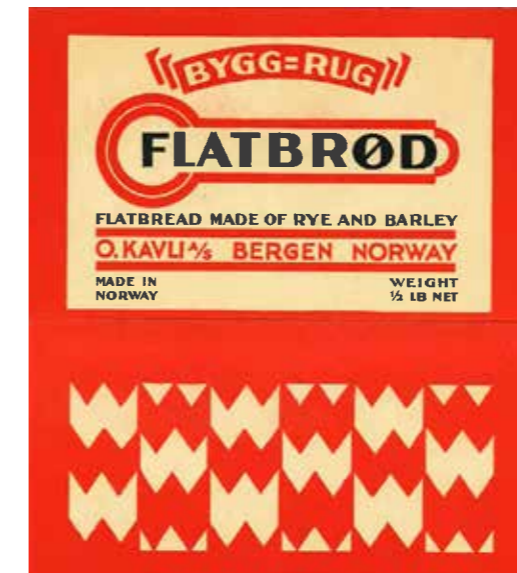
Utstilling for Vestfold Flatbrødfabrikk i 1925. Fotograf: Th. Larsen, Slottsfjellsmuseets fotosamling.

EKSPORT:

Eksport av flatbrød var hele tiden en viktig del av fabrikkens produksjon. Foto: DigitaltMuseum.

KORNI TIL INN- OG UTLAND:

Et lite utvalg etiketter fra Kornifabrikk, hentet fra arkivet A-2162, Kornifabrikk, Vestfoldarkivet.



DA TERJE VIKEN BLE NY

– LITT TYKKERE OG I GLADE FARGER

Terje Viken var Vestfold Flatbrødfabriks bestselger frem til 1940. Brødet kom på markedet i 1931 og var en mellomting mellom flatbrød og knekkebrød.

| TEKST: HEIDI MEEN, Vestfoldarkivet |

De kan smake sunnheten!

Under og etter krigen ble kvaliteten dårligere fordi det var vanskelig å få tak i de rette melsortene, men tidlig på 1960-tallet var situasjonen igjen blitt bedre, slik at produksjonen kunne gå som før.

INN PÅ KNEKKEBRØDMARKEDET

I et av notatene som er bevart i arkivet etter Kornifabrikken, «Noen betraktninger om markedsdata», datert 24. april 1963, kan vi lese at markedet for knekkebrød i Norge var i rask utvikling. Notatet forteller også at knekkebrød ble satt på friliste den 1. juli 1962, og at det før dette var en veldig streng lisensiering. Det ble anslått at Wasa hadde en markedsandel på rundt 70 %. I tillegg var det dokumentert at finnene – med produsenten Vasa Ångkvarns AB – ville satse betydelige beløp for å få en del av knekkebrødsalget i Norge.

Kanskje var det derfor at fabrikken på Barkåker i 1962 ønsket å fornye sin gamle storselger. Blant annet ønsket de at Terje Viken skulle bli litt tykkere, slik at det kunne kvalifisere som knekkebrød – og med det konkurrere med knekkebrød fra andre produsenter.

«Det er ikke tvil om at markedet for vårt brød vil øke kraftig i årene fremover. Terje Viken, ny type, skal ha sin andel av dette markedet», står det i et skriv datert 6. desember 1962. Skrivet var antagelig rettet til reklamebyrået Alfsen & Becker i Oslo, for det er de som får oppdraget. Bestillingen fra Vestfold Flatbrødfabrikk var utkast til

1. ny pakning
2. tekst, ny pakning
3. annonseopplegg
4. displaymateriell
5. salgsopplegg

HUSMORTESTING

Det neste halve året gjennomgikk Terje Viken en grundig fornyelsesprosess. Dokumentasjonen – også den grundig – er heldigvis er bevart i Vestfoldarkivet.

Et notat fra 23. februar samme år viser at en stor andel av Terje Viken-kjøpere hadde vært over 60 år. Byrået anbefalte derfor «meget sterkt at Terje Viken kommer i en helt ny pakning og at man tilstreber å få Terje Vikens største markedsandel i aldersgruppene 30 til 59 år.»



NY PAKNING: «Kornene er gjort frodigere for at man lettere skal oppfatte at det er korn samt forbinde dem med sunnhet», står det i et notat fra byrået Alfsen & Becker AB, datert 16. april 1963. Det står også at rødt er valgt fordi fargen virker «aktiv». Foto: Mekonnen Wolday, Vestfoldmuseene. Inventarnr. NJM-KORNI.0036, DigitaltMuseum.

«Slik skal en moderne pakning knekkebrød se ut. Da selger den!»

Det fornyede produktet bygde blant annet på markedsundersøkelser og husmortesting. I et husmorpanel ble husmødre forevist en rekke utkast til pakninger, før byrået kom frem til endelig versjon. «Slik skal en moderne pakning knekkebrød se ut. Da selger den!» kan vi lese i et notat med tekstforslag fra 3. mai 1963. Resultatet ble den gule pakningen med røde detaljer og slagordet: «Terje Viken knekkebrød – De kan smake sunnheten!»

VELLYKKET KAMPANJE

Selve annonseringen startet midt i september 1963, og i et møtereferat datert 18. oktober samme år står det: «I løpet av den korte tiden som har gått siden introduksjonen, har salget utviklet seg meget tilfredsstillende. Vestfold Flatbrødfabrik regner med at Terje Viken allerede nå er det nest største merket.»

I det samme referatet står det at pakningen var meget godt likt. Det eneste problemet var at enkelte kjøpmenn fortsatt plasserte Terje Viken i flatbrødhylle. Hva dette kom av, står det ikke noe om i kildene, men det er jo ikke helt ukjent at gamle vaner for noen kan være vonde å vende.



FØR FORNYELSEN: Videreføring av den tradisjonelle vikingskip-dekoren fra den gamle pakningen ble ikke anbefalt: «Det er ingen logisk sammenheng mellom vikingskipet og navnet Terje Viken – det er faktisk en anakronisme.», skriver reklamebyrået. Plakaten av det gamle Terje Viken-brødet er signert Dagfin Th. Hanssen. Foto: Mekonnen Wolday, Vestfoldmuseene. Inventarnr. NJM-KORNI.0070, DigitaltMuseum.

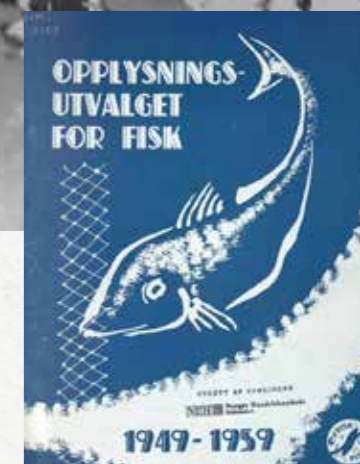
Foto: Arvid Schou Trogstad, Hvalfangstmuseets fotosamling, Vestfoldmuseenes fotoweb.



Fiskere leverer fisk til mottakere på brygga i Sandefjord. Bildet er tatt av Arvid Schou Trogstad, antagelig en gang på 1950-tallet, etter at nye lokaler var bygget der Brødrene Berggrens fiskebutikk ligger i dag. Nybygget huset da tre fiskehandlere: Brødrene Bolt Hansen, Sandefjord Fiskeforretning og Brødrene Berggren. Før dette lå fiskebasarene nærmere der vi i dag finner statuen av Fea Bolt, det vil si fiskehandlersken Christofne Bolt (1858–1922).

På 1950-tallet var utvalget av fisk mindre enn det er i dag. Det vil si: Utvalget av det man anså for å være spiselig fisk, var mindre. For eksempel ble breiflabb og steinbitt kastet over bord eller brukt som agn. Begge deler, stygge som de var, ble betegnet som «ufisk».

Etter et brev fra Fiskeridepartementet i 1949 ble det gitt ut en propagandabok for fisk: Opplysningsutvalget for fisk 1949–1959. Målet var «å spre informasjon om bedre behandling av fisken i husholdningene, om variasjon i tilberedningen og om fiskeslag som i og for seg er utmerkede og som det kan skaffes langt større tilførsler av enn det hittil har vært avsetningsmuligheter for». Boken kan leses i Nasjonalbibliotekets nettbibliotek.



MATEN ER *i boks*

Hermetisert mat er laget for å holde lenge – og det skulle man tro etikettene også var. Små kunstverk som de er.

| TEKST: HEIDI MEEN OG RUNE SØRLIE, Vestfoldarkivet |

Hermetikk er matvarer som er lagt i lufttett emballasje, oftest en forseglet boks av metall, og som så blir sterilisert ved oppvarming slik at bakterier dør. Metoden kalles hermetisering.

«IDDIKETTER»

Stavanger var hermetikkhovedstaden i Norge fra slutten av 1800-tallet, og merkevarebygging oppsto på samme tid. Felles for hermetikkfabrikkene var klingende navn på varemerker og visuelt vakre etiketter. På stavangerdialekt ble ordet etikett til «iddikett», som siden ble forenklet til «iddis».

Da brislingfisket sviktet på Vestlandet på 1920-tallet, dukket det opp sardinfabrikker rundt Oslofjorden, hvor råstofftilgangen fortsatt var god. Også i Vestfold dukket de opp. Dessverre er det ikke bevart mange arkiver fra disse virksomhetene, men bevarte etiketter vitner om deres eksistens.

Etikettene gir opplysninger om varens navn, innhold, kvantum, kvalitet, produsent, pris med mer. Noen etiketter er enkle, håndskrevne lapper, mens andre kan være kunstferdig utførte reklameplakater.



Noen etiketter er enkle, håndskrevne lapper, mens andre kan være kunstferdig utførte reklameplakater.



HERMETIKK I HYLLENE: I registreringen står det at bildet av det ryddige butikkinteriøret er tatt en gang mellom 1950 og 1955. Sted ukjent. Fotograf Dimitri Koloboff, Slottsfjellsmuseets fotosamling.

HERMETIKK

Franskmannen Nicolas Appert blir regnet som oppfinneren av hermetikken. I 1809 vant han en pris for den beste måten å konservere matvarer på til militært bruk. Appert forsto ikke hva som egentlig gjorde at varene holdt seg, men Louis Pasteur kom med forklaringen rundt 1860: Metoden stanset mikroorganismenes vekst og hindret dem i å bryte ned maten.

Den første som drev fabrikkmessig hermetisering av ansjos i Norge, var Christian August Thorne. Fabrikken startet i Drammen i 1841 og ble flyttet til Moss i 1864. Men det var først da man begynte med hermetisk nedlegging av fisk på Vestlandet i 1870–1880, at den norske fiskehermetikkindustrien

Kilde: snl.no/hermetikk

HERMETIKK I STAVERN

Stavern har vært arnested for mange hermetikkfabrikker, særlig i perioden 1920–60, forteller Rune Sørlie. Han jobber i Vestfoldmuseene og har i årenes løp sporet opp mange spennende arkiver og vakre etiketter. Produktene var primært sild, makrell og reker, men også andre produkter ble lagt på boks.

En av produsentene var Birger A. N. Niensens fabrikk, som startet sin virksomhet i 1930 og hadde 32 arbeidere i sving fra morgen til kveld. I Vestfoldmuseene har bevart en del etiketter som viser at det i tillegg til reker og makrell ble laget gourmetpostei og kjøttpostei.

En annen var Reimes hermetikkfabrikk i Larviksveien 10. Fabrikken ble etablert av Trygve Reime i 1928. Fabrikken tok utgangspunkt i å ta vare på småreker som ellers ville blitt kastet som avfall. Fabrikken fikk også filialer på Hvasser og i Langesund, og tidlig på

1940-tallet flyttet hele fabrikk til Langesund. I 2020 ble produksjonen flyttet fra Langesund til Åna-Sira, på grunn av vanskelig råstofftilgang, men bedriftens salgsvdeling holder fortsatt til i Langesund. Merkevarer Reimes reker markedsføres fortsatt som Norges eldste rekefabrikk. Vi har også hørt noen si at dette var verdens første rekefabrikk, men dette kan vi foreløpig ikke verifisere.

Stavern har vært arnested for mange hermetikkfabrikker



REIME HERMETIKKFABRIKK: Bildet er fra de første årene av fabrikkens virksomhet og viser Trygve Reime selv og ansatte – antagelig noen fra hans egen familie. Fotograf og år ukjent, Slottsfjellsmuseets fotosamling.



HERMETIKK FRA STAVERN:
Et utvalg av hermetikk fra Birger A. Nilsen og Trygve Reime, begge holdt til i Stavern tidlig på 1900-tallet.

PETER PAN I HOLMESTRAND:

Holmestrand Sardine Co produserte både for Bjelland og for sitt eget varemerke, Peter Pan. Fabrikken med den store Peter Pan-figuren ble et landemerke ved E18. I 2011 ble den grønne eventyrfiguren i solid jern utenfor bygget stjålet. Først seks år senere dukket den opp igjen – da synderen angret og ba ordføreren om å få gi den tilbake anonymt. Tips oss gjerne om du vet noe om arkivet etter Holmestrand Sardine Co.

**BRISLING I BOKS:**

Bildene fra samlingen til Nordisk Aluminium i Holmestrand er antagelig tatt på 1930-tallet. Sted og fotograf ukjent, fra Vestfoldmuseenes fotoweb. På registreringen står det: «I Norge er det meste av det som selges under varenavnet «sardiner» laget av hermetisert brisling som er en helt annen art enn «ekte» sardiner. Brisling fiskes i norske farvann, mens sardiner er utbredt lenger sør enn norske farvann.»

**SMÅK AV SJØ:**

Etiketter til bokser med østers-ansjos, brisling, makrell, sild og sardiner. Fra arkivet A-1260 - Tønsberg Bryggeri, Vestfoldarkivet.

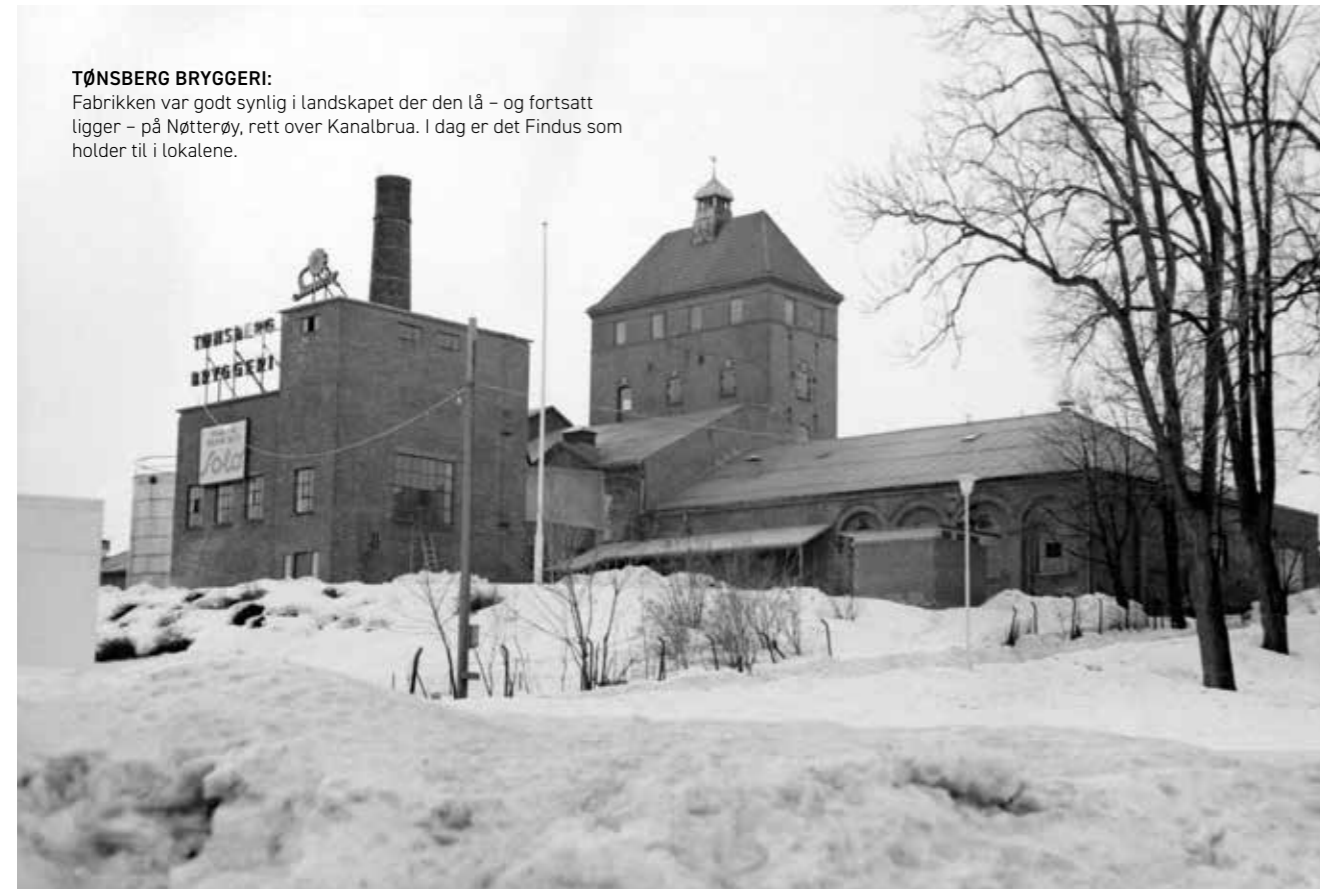


KONSERVESFABRIKK I TØNSBERG

Det som senere skulle bli kjent som Tønsberg Bryggeri, ble etablert i 1856 som Tønsbergs Ølbryggeri. Opprinnelig var det et rent ølbryggeri, men etter hvert leverte bryggeriet også brus, saft og konservervarer. Konserver er et synonym for hermetikkk.

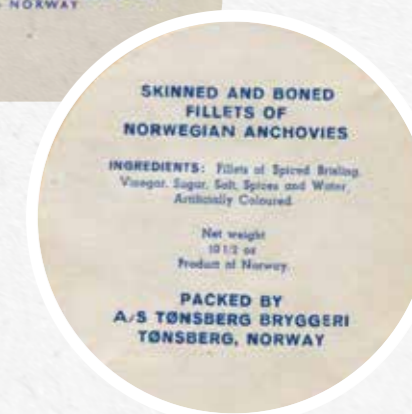
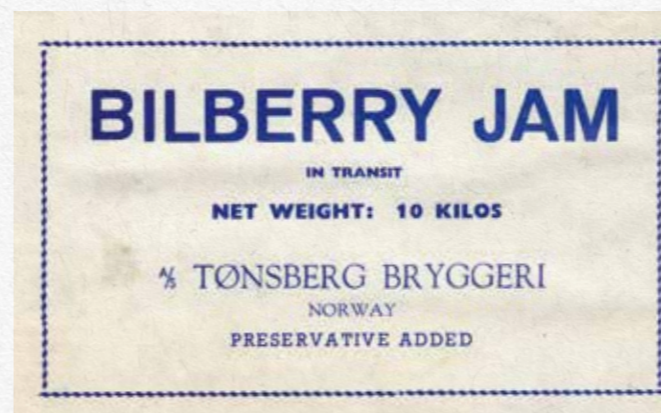
Bakgrunnen for konservervirksomheten ved bryggeriet var at bedriften i tiden før krigen så etter nye produksjonsmuligheter. Den lokale frukt- og bærproduksjonen på Nøtterøy var langt større enn det lokale behovet. For å sørge for at den lokale overproduksjonen fikk et mottak, startet bryggeriet med saftpressing, sylting og konservering av frukt og grønt. Kontraktdyrkerlaget ble stiftet 4. juni 1941, og det ble gjort avtaler om faste priser.

Også grønnsaker ble konservert. De fleste dyrket bønner, men noen hadde også kontrakt på levering av margerter og solbær, og etter hvert ble det dessuten kontrakter på spinat, rødbeter med mer. Fotografier i Vestfoldmuseenes samlinger viser at bryggeriet også tok imot og konserverte kål, blomkål og blåbær.

**TØNSBERG BRYGGERI:**

Fabrikken var godt synlig i landskapet der den lå – og fortsatt ligger – på Nøtterøy, rett over Kanalbrua. I dag er det Findus som holder til i lokalene.

For å sørge for at den lokale overproduksjonen fikk et mottak, startet bryggeriet med saftpressing, sylting og konservering av frukt og grønt.





HERMETIKK PÅ UTSTILLING: Utstilling av produkter fra Tønsberg Bryggeri, 1948-1949. Fotograf: Odd Bryn, Slottfjellsmuseets fotosamling.



BLOMKÅL PÅ BOKS: Ansatte ved Tønsberg Bryggeri pakker hermetisert blomkål i 1941. Fotograf: Odd Bryn, Slottfjellsmuseets fotosamling.

Tønsberg Bryggeri ble kjøpt opp av Nora Fabrikker i 1962. I 1970 ble Tønsberg Bryggeris Konserverfabrikk slått sammen med Opplandske Konserverfabrikk i Brumunddal, som var eid av Nora Industrier, og fikk navnet Nora-Sunrose Konserverfabrikk.

Av arkivmateriale etter bryggeriet har Vestfoldarkivet én møtebok, to brev, arbeidskontrakter, eiendomsforvaltning, regnskap, fotografier og reklamemateriell. Heldigvis er det også bevart en samling av etiketter fra fabrikkene – en herlig kilde til hva som ble foredlet av frukt og grønnsaker, og solgt både nasjonalt og internasjonalt.

I 1975 ble anlegget på Teie solgt til Gartnerhallen, og i 1998 ble Gro Industrier AS dannet av Gartnerhallen, Bama og Norgesgruppen. Selskapet skulle foredle poteter, frukt, bær og grønnsaker. I 2006 ble Gro Industrier AS kjøpt opp av Findus, som per i dag holder til på stedet.



KILDER:
 • Arkivet A-1260 - Tønsberg Bryggeri, Vestfoldarkivet
 • lokalhistoriewiki.no/wiki/Tønsberg_Bryggeri
 • industrimuseum.no/bedrifter/peterpan
 • iddismuseum.no/om-museet/om-iddis
 • Bøe, Jan Bjarne: «Stavangers første oljeventyr», www.norgeshistorie.no

STØPT i plast

Kepro AS startet sin virksomhet i Kongegata i Larvik, men flyttet snart inn i lokaler i Stavernveien 6 på Langestrand. Der holdt bedriften til fram til nedleggelsen først på 1980-tallet. Firmanavnet er sammensatt av de to ordene KEmisk og PROduksjon.

Bedriften støpte gjenstander i plast. Dette var først og fremst kjøkken- og husholdningsartikler, men de produserte også en del leketøy. Mange vil sikkert dra kjensel på bildene her – tallerkener, teskjeer, målebeger og eggeglass – som er hentet fra Vestfoldmuseenes samling på DigitaltMuseum.

Larvik museum viste mange av disse gjenstandene i den populære utstillingen «Made in Larvik» i 2003, og forteller at mange husmødre hadde ekstraarbeid hjemme i form av montering og pakking av leker (biler, båter osv.).

Kepto var også en av de første i landet som produserte lystbåter i glassfiberarmert polyester. Dette begynte de med i 1958–59. Etter hvert kom også masseproduksjon av artikler til industrien inn i bildet, og Kepto produserte tusener på tusener av isbokser, rekespann og salatboller. Ellers var den usynlige X-kroken i plast en markedsvinner. Antagelig henger tusenvis av bilder og andre gjenstander fra slike kroker rundt om i landet, forteller Larvik museum.



Dessverre kjenner vi ikke til arkivet etter Kepto, men vil du se flere gjenstander, kan du skanne denne QR-koden.



BEVARING AV PLAST

Gjenstander laget av plast kommer i økende grad inn i museers samlinger. Det har gitt utfordringer fordi plastgjenstander brytes ned – og noen er også laget for at de skal brytes ned raskt. Ulike plasttyper og kombinasjoner gir ulike utfordringer. Noe plast gulner eller misfarges, noe blir hard og sprekker opp, og noe blir klebrig. Et unikt forskningsprosjekt ble etablert for å forske på plast i museers samlinger: RAPMUS (2017–2021).

Sammen med andre norske museer deltok Vestfoldmuseene (prosjekteier) i prosjektet sammen med både norske og franske forskere. Det ble skaffet oversikt over gjenstander laget av plastmaterialer, konservatorene fikk ny kunnskap om ulike plasttyper, det ble utviklet et bedre klassifiseringssystem for ulike plasttyper, og det ble forsket på hvordan ulike typer plasttyper aldres. Det ble også gjort forsøk på å finne metoder for å redusere nedbrytingen av platen i gjenstander vi i museene ønsker skal vare, slik at vi kan la stadig nye generasjoner få innblikk i historien.

Les mer på forskning.no

FRYSEREN SOM FORANDRET LANDET



KLART FOR DYPFRYSING: Demonstrasjon av kjøledisker for William Berg, Lasken Sandefjord, tatt på 1950-tallet. Fotograf Dimitri Koloboff, Hvalfangstmuseets fotosamling, Vestfoldmuseene.

Er du født på 1970-tallet eller senere, har du neppe noen minner om å ta turen ut av hjemmet for å hente noe i din egen fryser. Men det var det mange som gjorde før. Og visste du at fryseren faktisk forandret landet?

| TEKST: HEIDI MEEN, Vestfoldarkivet |

doktoravhandlingen «Varme visjoner og frosne fremskritt. Om fryseteknologi i Norge, ca. 1920–1965» beskriver Terje Finstad ved NTNU hvordan dypfryseren kom til Norge etter andre verdenskrig og ble med på å forandre landet vårt.

PROTEINER TIL HITLER

Før andre verdenskrig var fryseteknikken «bare» en måte å eksportere frossen fisk på. Men med tyskerne kom de store fryseanleggene til Norge. Hitler ønsket at det fremtidige tusenårsriket skulle være selvforsynt med mat, og et av premissene da var nok tilgang til proteiner. Under okkupasjonen fikk nazistene nettopp det gjennom de rike forekomstene av fisk langs norskekysten. Utsiktene til å skaffe nok tinn til å lage bokser for hermetisering var dårlige, men tyskerne hadde fått med seg at frysing var en konserveringsmåte som gjorde det mulig å frakte «fersk» fisk fra Norge til Europa. Derfor ble det bygget fire landbaserte fryserier: i Trondheim, i Bodø, på Melbu og i Hammerfest. Anlegget i Bodø var sannsynligvis det største fryseriet verden hadde sett på denne tiden, skriver Finstad. Men tyskerne slet å få tak i råstoff til fabrikkene, og distribusjonen ut fra fryseriene fungerte dårlig. Fisken kunne ligge i dagevis på lager før den ble frosset, og ble utsatt for store temperaturvariasjoner etter frysing på grunn av mangel på frakteskip med kjøleutstyr. Innen fisken nådde forbrukerne, var den tint og forråtnelsen godt i gang. Så det er kanskje ikke så rart at nordmenn var skeptiske til nedfrost mat etter krigen.

FROSSEN LØSNING PÅ ERNÆRINGSPROBLEM

Terje Finstad skriver at fryseteknologien ikke var et middel for å skape et kommersielt produkt, men at det var et forsøk på å bekjempe en mangel og finne en løsning på knappe ressurser. I 1935 undersøkte legene Otto Galtung Hansen og Karl Evang norsk kosthold i «små hjem» og konkluderte med at et økt inntak av frukt, grønnsaker og bær var ønskelig for at folk skulle få i seg viktige vitaminer. Dette var imidlertid ikke lett å få til, for produksjonen av grønnsaker dekket bare en brøkdel av behovet.

Landbruksdepartementet ønsket å finne ut hva fryseteknologien kunne bidra med i den nasjonale produksjonen av grønnsaker, og nedsatte i 1941 en komité. Kort fortalt kom komiteen, ved å eksperimentere med frysing av forskjellige typer grønnsaker og bær, fram til at frysing kunne gjøre hjemmedyrkede frukt og grønnsaker tilgjengelig for det norske folk. Finstad skriver videre at frysing kom til å bli et middel som muliggjorde en endring av nordmenns kosthold. Samtidig kunne frysing gjøre det lettere å være norsk grønnsaksdyrker.

«MATBANKER»

Parallelt med etableringen av en kommersiell fryseindustri etter krigen ble det bygget en type fryseri der folk kunne leie et lite fryseskap og oppbevare egne råvarer.



Finstad forteller at Verdens Gang i 1948 kunne fortelle sine lesere at det var blitt mulig å sette «maten i banken». I artikkelen ble det hevdet at amerikanerne hadde bygd ut et helt nett av såkalte food banks, store kjølerom eller fryseanlegg med bokser eller skuffer, som en kunne leie som en annen bankboks for oppbevaring av matvarer. Etter krigen ble det også bygget slike anlegg rundt omkring i Norge, og for mange var disse anleggene den første, og eneste, muligheten til å fryse råvarer for eget bruk, skriver Finstad i sin doktoravhandling.

De første fryseanleggene i Norge var utpreget sosialdemokratiske. Finstad skriver at fryseboksanleggene gjerne ble bygget i tilknytning til meierier og matvarebutikker, eller i kjellere i boligblokkene som ble bygget etter krigen. Fryseboksanleggene besto av små bokser av tre eller metall som var plassert i et nedkjølt rom, og kundene kunne leie bokser på opptil 100 liter for omtrent 50 kroner i året.

De første årene var anleggene ofte selvbetjente. Leietakerne fikk egen nøkkel og kunne legge varer inn i anlegget og ta dem ut når de fant det for godt. Ved noen anlegg var det ansatt en person til å legge inn og ta ut varer av leietagernes bokser. Stort sett måtte brukerne selv reise til anleggene, men noen steder var det også mulig å sende inn, og få tilsendt, varer med melkebil.

POPULÆRE ANLEGG

Innen 1951 eksisterte det mer enn 200 fryseboksanlegg på landsbasis. Og antallet økte raskt. I 1956 var tallet doblet. I 1960 var antallet fryseboksanlegg steget til over 1000, noe som betød at det eksisterte mer enn 150 000 frysebokser. Dette betyr at nesten 15 % av alle norske husholdninger hadde fått tilgang til en fryseboks.

Et raskt søk på ordene fryseri og fryseboks i Nasjonalbibliotekets digitale avisbase viser at trenden også bredte seg i vår region i denne perioden. Artiklene, notisene og annonsene om fenomenet er mange. Likevel har Vestfoldarkivet bare fått inn ett arkiv, og det er etter fryseboksutleier Odd Aasen. Det består av én kassabok fra årene 1960–1977.

Men det er antagelig likevel mulig å finne spor etter virksomheten, eksempelvis i ulike organisasjonsarkiver. For eksempel inviterte Bondekvinnelaget og Landbrukslaget i Ramnes i en annonse i Tønsbergs Blad til demonstrasjon av fryseboksanlegg på sitt møte mandag 19. januar 1953.

HUSMORTEKNOLOGI OG MODERNE STABBUR

Arbeiderpartiet, som jo satt ved makten store deler av etterkrigstiden, ønsket å effektivisere husarbeidet for husmødre. Siden husmødrene måtte ut av hjemmet for å hente maten i fryseboksanleggene, fremsto disse anleggene relativt raskt som umoderne teknologi. Etter 1952 ble den økonomiske situasjonen i Norge gradvis bedre. Tiden med mangel på sentrale matvarer gikk mot slutten, og rasjoneringen av matvarer ble gradvis gitt opp. Mangelen på matvarer var mindre prekær. Fryseboksanleggene bidro likevel til at vanlige husholdningers kosthold kunne frigjøres fra sesongenes skiftende karakter, og dette, skriver Finstad, er sannsynligvis årsaken til at enkelte anlegg fremdeles var i bruk til langt ut på 1970-tallet.

I 1956 ble det også åpnet for salg av hjemmefrysere. For at nordmenn skulle overtales til å ta i bruk den nye fryseteknologien, måtte det aktiv markedsføring til. I 1958 ble derfor Dypfrysingskontoret etablert, med midler fra næringslivet. Kontoret skulle både være et propagandakontor for fryseindustrien og drive informasjons- og opplæringsarbeid rettet mot brukerne av

I praksis brukte nordmenn fryseboksen mer som et moderne stabbur der de samlet selvplukkede bær og egenfanget fisk.

frossenvarer og fryseteknologi. Rolf Kirkvaag, 1950-tallets største NRK-kjendis, ble ansatt som Dypfrysingskontorets leder.

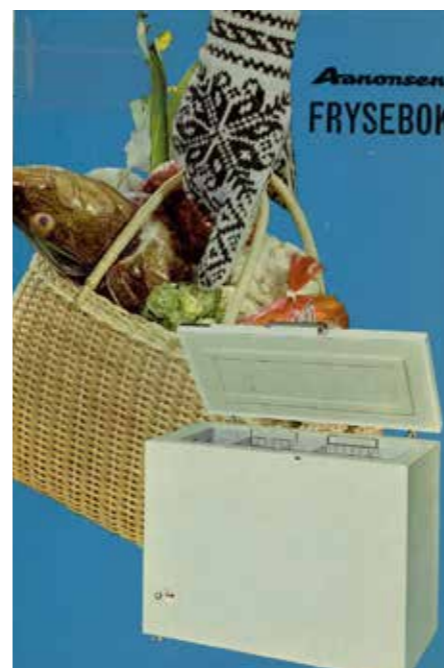
Etter mønster fra USA var fryseboksen fra industriens side tenkt som et sted man oppbevarte frossenvarer laget av Findus og Frionor. Men i praksis brukte nordmenn fryseboksen mer som et moderne stabbur der de samlet selvplukkede bær og egenfanget fisk.

I ti år dro Kirkvaag land og strand rundt for å informere husmødre om dypfryserens velsignelser. For eksempel fikk flere enn 22 000 kvinner høre Kirkvaag fortelle om dypfryseren under en møteserie i 1960. Det foregikk en voldsom propaganda for å få folk til å skaffe seg fryseboks hjemme.



ANNO 1964: Utstillingsvindu fra Norsk ElektroHelios i Drammensvn. 154, Oslo. Fotograf Oddvar Wittek, fra Slottsfjellsmuseets fotosamling.

I 1956 ble det også åpnet for salg av hjemmefrysere.



FRYSEBOK: Fryseboksprodusenten Aanonsen sto bak boken «Dypfrysing i hjemmet», som bygget på en svensk bok med samme navn.

FRYSEBOKS PÅ EGET KJØKKEN: Kjøleskap for Husø verft & mek. Verksted, fotografert 27.06.1957 av fotograf Oddvar Wittek. Fra Slottsfjellsmuseets fotosamling.



ENDRET KOSTHOLD

Først etter flere år med aktiv informasjon og butikk-kampanjer der frossenvarer lå synlig utstilt i butikkfrysere, forandret folk vaner. Frysing ble en konserveringsteknikk vanlige husholdninger kunne benytte for å ta vare på kjøtt, fisk og grønnsaker.

En vanlig fryseboks kostet flere månedslønner for en industriarbeider. Derfor var det først med innføring av avbetalingsordninger på 1960-tallet at salget av hjemmefrysere tok av – og i 1965 eide 250 000 norske husholdninger en egen fryser. Reklamebilder forteller oss hvordan hjemmefryseren ble markedsført som et praktisk hjelpemiddel, men også som et symbol på at man levde i et moderne velstandssamfunn.

Hjemmefryseren gjorde det mulig å videreføre det tradisjonelle matstellet der man sanket bær, fisket og gikk på jakt når det var sesong. Samtidig gjorde den arbeidet enklere og mindre tidkrevende enn før. Mens amerikanere benyttet fryseboksen til ferdigmat, benyttet nordmenn den til selvbergingshushold. Men fryseboksen betød også en endring av kostholdet til det bedre. Saltet, røkt og tørket fisk ble gradvis erstattet av frossenfisk, og i og med at fisk ble tilgjengelig året rundt, spiste også stadig flere fisk.

I et intervju med Gemini.no i 2012 sa Per Østby, professor i teknologihistorie ved NTNU og leder av prosjektet «Icing the Norwegian Nation» som Terje Finstads doktoravhandling var del av, at dypfryseren kan brukes som en linse mot samfunnsutviklingen i Norge etter krigen. Kort sagt handlet det om modernisering, effektivisering, økonomi, helse og ernæring – og om å følge den amerikanske livsstilens idealer.

**MISJONÆR FOR DYPFRYSING:**

I ti år var journalist og NRK-kjendis Rolf Kirkvaag direktør av Dypfrysingskontoret. Fotografert med Bjørg Eliassen i 1965. Samme år kom hun ut med boken «Vi dypfryser». Foto: Rigmor Dahl Delphin, Oslo Museum. CC BY-SA 3.0.

KILDER:

- Finstad, Terje: «Varme visjoner og frosne fremskritt. Om fryseteknologi i Norge, ca. 1920–1965». Doktorgradsavhandling september 2011, NTNU, Institutt for tverrfaglige kulturstudier. ntnuopen.ntnu.no
- Amundsen, Bård : «Dypfryseren forandret landet», Norges forskningsråd, publisert 22.03.2011: forskning.no
- Olstad, Lisa: «Då Noreg vart djupfryst», Gemini.no (NTNU), publisert 01.06.2011: gemini.no
- Stensholt Schau, Mette «Er det fortsatt spiselig?», nrk.no, Publisert 03.09.2012: www.nrk.no
- Arkivet A-2709 - Aasen, Odd. Fryseboksutleier, Vestfoldarkivet

For at nordmenn skulle overtales til å ta i bruk den nye fryseteknologien, måtte det aktiv markedsføring til.

«JEG SKAL BARE HENTE NOE»:

Bildet er fra Haukerød fryseri i 1953. Fotograf Oddvar Wittek, Slottsfjellsmuseets fotosamling



GRANS BRYGGERI

Bryggeriet i Sandefjord har gjort seg bemerket i den norske bryggerihistorien. Kanskje er det derfor det under bedriftens historie på nettsiden står: «Ekte vare siden 1889. Rebell siden 1949.»

| TEKST: KARIANNE SCHMIDT VINDENES, Vestfoldarkivet |

Sandefjord fikk sitt første bryggeri i 1899, da Sandefjords Bryggeri og Mineralvandfabrikk AS ble etablert. Dette bryggeriet eksisterer fortsatt, men siden 1966 har det hatt navnet Grans Bryggeri.

I 1949 ble Sandefjords Bryggeri omdannet til personlig selskap, da Guttorm Gran, som hadde vært bryggerimester siden 1944, satset alt han eide og ble ene-eier. Bryggeriet startet umiddelbart opp med saftpressing og reduserte prisen kraftig, noe som førte til økt etterspørsel.

SIN EGEN VEI

I 1901 ble Den Norske Bryggeriforeningen stiftet. På 1960-tallet var foreningen dominert av store bryggerier som hadde blitt etablert ved hjelp av fusjoner og oppkjøp. Foreningen la begrensninger på hvor de ulike bryggeriene skulle selge varer, og hvilke markedsandeler hver produsent kunne ha i sitt hjemmemarked.

Fordi det var bryggerier i både Larvik og Tønsberg, var Grans bryggeri sitt hjemmemarked begrenset til Sandefjord. Samtidig tok Oslo-bryggeriene stadig større markeder også i Sandefjord. Gran meldte derfor bryggeriet ut av bryggeriforeningen. I 1966 endret selskapet også navn og selskapsform.

UTSALG OG SALGSAVTALE

Grans lanserte egne utsalg og solgte billigere enn konkurrentene. Det var mange stridigheter med bryggeriforeningen, og Grans var involvert i flere rettssaker om bevilninger.

I 1996 inngikk Grans avtale med Rema 1000, noe som ga dem mulighet til å selge Grans-produkter i hele

Norge. Grans bryggeri kom gjennom stridighetene i bryggeribransjen og har overlevd som selskap i et marked dominert av noen få store internasjonale selskap.

DAGENS MIKROBRYGGERIER

I dag er det igjen flere bryggerier som holder til i Vestfold. På 2000-tallet har det nemlig blitt etablert flere mikrobryggerier: Larvik mikrobryggeri (etablert i 2011), Færder mikrobryggeri (2013) i Tønsberg, Horten mikrobryggeri (2015) og Fjordfolk (2015) og Sandar Haandverksbryggeri (2017) i Sandefjord.



KILDER:

- Brygg, brus og bruduljer – Bryggeri- og mineralvannbransjen i Norge 100 år, Øystein Øystå
- Ølbyen Kristiania, i Tobias 1/2010, Bård Alsvik
- no.wikipedia.org/wiki/Liste_over_norske_bryggerier
- grans.no

FORLØPEREN TIL GRANS: Bildet fra produksjonen ved Sandefjord Bryggeri er tatt i 1956. Fotograf: Fritjof Jacobsen, Vestfoldmuseenes fotosamling.



LITT BRYGGERIHISTORIE

Norge fikk sitt første bryggeri i 1776 da Christian Stabells skipsøl-bryggeri ble grunnlagt i Kristiania. Andre bryggerier ble etablert i årene etter, men ingen av dem eksisterte lenger. I Kristiania viser skatteprotokoller at flere bryggerier eksisterte på 1830-tallet. Både lovgiving og teknisk utvikling utover på 1800-tallet førte til vekst i antall bryggerier.

På 1800-tallet ble det også etablert en rekke bryggerier i Vestfold. Tønsbergs Ølbryggeri ble etablert i 1856, og i 1857 ble det etablert bryggerivirksomhet i Larvik. Også i Horten var det bryggerivirksomhet fra 1850-tallet, og i 1909 ble Horten Bryggeri etablert. På Berger ble Sande Mineralvandfabrikk startet opp i juni 1914. I Horten, Tønsberg og Larvik ble bryggerivirksomheten avviklet i henholdsvis 1970, 1973 og 1996.

Det er lite arkivmateriale som er bevart i Vestfoldarkivet etter bryggeriene. Vi har noe arkiv etter Tønsberg Bryggeri for perioden 1856–1942 og arkiv etter Larvik Bryggeri for perioden 1865–1962.

LUNDETANGEN BRYGGERI

I 1854 ble Lundetangen bryggeri etablert i Skien. Grunnleggeren var avholdsmann og ønsket å bidra til måteholdssaken ved å tilby øl som et mindre skadelig alternativ til brennevin. Dette ble starten på langvarig bryggerivirksomhet i byen.

| TEKST: CHARLOTTE ANDERSEN, Telemark Museum |

lokalene til det nye bryggeriet hadde det tidligere vært et brennevinsbrenneri, der bryggeriets grunnlegger også hadde jobbet. Grunnleggeren het Eduard Otto Jonassen (født i Moss 1823) og kom til Skien som nyansatt bestyrer på Myhre og Plesners Brænderi i 1845.

OPPSKRIFT OG IMPULSER FRA TYSKLAND

Da Myhre og Plesners Brænderi noen år senere gikk konkurs, kjøpte Jonassen bygget for å starte et ølbryggeri. Etter en periode med ombygging ble det første brygget satt lillejulaften 1854. De første årene hadde bryggeriet ansatt 10–14 mann, 2 koner til å skylle flaskene og 3 drenger (unge gutter) til øltapping. En av de ansatte var ølbrygger J.M. Dürr fra Bayern, og det første ølet skal ha vært etter hans oppskrift. Det var hovedsakelig bayersk øl som ble brygget i starten, men sortimentet ble senere utvidet med flere typer.

I 1864 ble det besluttet at bedriften skulle gå til anskaffelse av et dampskip for å levere varer. Slik kunne bryggeriet levere over hele fylket. Telemarkskanalen, som åpnet i 1861, muliggjorde transporten til de øvre delene av fylket. Det ble også satt inn båter for frakt av varer til Kragerø, Brevik og Stathelle ved kysten. Bryggeriet leverte nå øl over hele fylket. Som avholdsmann ivret Jonassen for det alkoholsvake ølet, og han utvidet snart også utvalget med alkoholfri drikke.

Ifølge Lundetangen bryggeris protokoller ble det 26. august 1865 «fattet beslutning om Fabrikation af Brus-Limonade». Først elleve år etter kunne folk leske strupen uten alkohol. Produksjonen kom i gang fra 1876, og lederen av mineralvannfabrikken var Hans Severin Winsnes. Winsnes ble sendt til Tyskland for å studere mineralvannproduksjon der, og han tok med seg denne kunnskapen til Skien. De første produktene fra mineralvannfabrikken var de vanligste limonadene, som sitron, ananas og bringebær, samt selters. Senere kom brusprodukter som Solo, Isi Cola og Donald-brus.



FRA ARKIVET: Et utvalg trykksaker fra Lundetangen bryggeri. Foto: Stina Glømmi, Telemark Museum.

LÅN MOT LEVERANSE

Jonassen fortsatte i stillingen som bryggerimester og bestyrer til han døde i 1893. Da hadde han hatt tittelen som bryggerimester og bestyrer i 40 år. Etter hans død ble bedriften omdannet til et aksjeselskap, og funksjonene bryggerimester og daglig leder ble fordelt på to stillinger.

Utover 1900-tallet startet bryggeriet med å låne ut penger til hoteller og restauranter, mot at de fikk enerett på leveranse av øl og mineralvann i tre år. Noen av bedriftene fikk økonomiske problemer, og bryggeriet ble da eier av disse siden de hadde pant i eiendommen. Også denne geskjeften ga et økonomisk overskudd, for eiendommene ble ofte solgt videre med profitt. Det viktigste for bryggeriet var derimot å sikre seg leveransen av øl og mineralvann til utsalgsstedene.

Det var tungt å frakte de mange ølkassene ut til utsalgsstedene. Hest og kjerre ble først benyttet til dette arbeidet, men i 1921 skaffet bryggeriet seg sin første lastebil. Lastebilene gjorde leveransene mer effektive. Man kunne både dra lenger, komme fortere frem og ta med seg flere varer per tur. Transport med hest

Som avholdsmann ivret Jonassen for det alkoholsvake ølet, og han utvidet snart også utvalget med alkoholfri drikke.

eksisterte likevel side om side med biltransporten frem til 1937. Da ble bryggeriets siste hest, Rada, solgt, og stallen ble bygget om til garasje. Jobben som ølkjører var populær. De fikk bedre betalt enn andre arbeidere, og i tillegg fikk de provisjon.

«LANDSØL»

I perioden 1931–40 var bryggeriet Skiens største skatteyder. I 1940 var det ansatt 50 arbeidere pluss funksjonærer. Bryggeriet var altså en viktig bidragsyter til kommuneøkonomien, og en relativt stor arbeidsplass. Med invasjonen av Norge i 1940 fikk bryggeriet nye utfordringer. Det ble vanskelig å skaffe bygg og malt, og ølproduksjonen stoppet opp. Mot slutten av året kom

derimot på plass en avtale om levering av øl til tyske tropper via Bryggeriforeningen. Med den avtalen fikk de også råvarer fra forsyningsdepartementet.

For nordmenn ble det laget «Landsøl», som i praksis var utvannet pilsner. Denne ble det solgt store mengder av. Dessuten gikk mineralvannproduksjonen for fullt. Under andre verdenskrig var mineralvannproduksjonen den delen av virksomheten som ga det beste økonomiske resultatet.

FRA OPTIMISME TIL NEDLEGGELSE

Etter krigen hadde bryggeriet en produksjonsvekst til omtrent 1978. I årsberetningen dette året ble det pekt på at markedssituasjonen for bransjen var preget av at det norskproduserte utenlandske ølet hadde tatt en del av markedet. Det var også en periode hvor flere bryggerier ble nedlagt eller fusjonert.

I 1980 ble Lundetangen en del av Nora Industrier AS. Nora overtok etter hvert 96,8 prosent av aksjene i bryggeriet. Lundetangen hadde allerede samarbeidet med Nora i flere år, blant annet om produksjon av Tuborg, Farris og Bitter Lemon. Via Nora fikk Lundetangen fra 1981 rettigheter til å tappe Coca Cola, og bryggeriet hadde en god vekst de neste årene.

I 1984 ble imidlertid mineralvannproduksjonen i Skien stoppet. Firmanavnet ble endret til Farris-Lundetangen AS. I 1986 var fusjonen med Farris AS endelig, og det siste brygget på Lundetangen ble satt 6. mai 1986. Med det var 132 år med bryggeridrift i Skien over.

OM ARKIVET

Arkivet etter Lundetangen bryggeri inneholder materiale fra driften i årene 1896–1982. Materialet består i hovedsak av korrespondanse, regnskap, noen reklameplakater, avisutklipp og bøker/hefter til jubileer. Noe materiale finnes også i arkivet til foreningen Lundetangen bryggeris venner: protokollbøker, korrespondanse, regnskap og grunnleggeren Jonassens dagbok. Foreningen har i tillegg en mengde gjenstander fra virksomheten.

KILDER:

- Arkiv TGM-A-1022: Lundetangen bryggeri, Telemark Museum.
- Thorbjørn Wahlstrøm, 2012, «Lundetangens Bryggeri. Et industrieventyr – mer enn bare bayer og brus».



TIL PÅSKE: Påskebrus og Påskebrygg fra Lundetangens bryggeri. Fotograf Rangvald Nyblin, Telemark Museum.



PÅ UTSTILLING: Utstillingsmonter fra Lundetangens Bryggeri. Fotograf Rangvald Nyblin, Telemark Museum.

SKIEN: Lundetangen bryggeri. Fotograf Rangvald Nyblin, Telemark Museum.



FRA PRODUKSJON: Bildet er antagelig fra Lundetangen bryggeri. Fotograf Rangvald Nyblin, Telemark Museum.



KJENT APPELSIN

«Solo, kullsyreholdig appelsinleskedrikk» står det på etiketten. På flaskehalsen står det også «Nora-gruppen: Tønsberg – Larvik – Oslo».

Appelsinbrusen ble lansert i Norge i 1934 og var landets mest solgte brus frem til 1960-tallet.

[Inventarnummer: SA.07317, Hvalfangstmuseet]



SKAL DET VÆRE EN PUNSJ?

Sande Mineralvandfabrik. Etikett fra Berger museums samling.

Hentet fra Vestfoldmuseenes fotoweb.



SMÅK AV STIKKELSBÆR

Stikkelsbærbrus fra Larviks bryggerier AS. På etiketten står det at den er fullsukret, altså tilsatt både sukker og kunstig søtstoff.

[Inventarnummer: HL.03216, Larvik museum]



SVEVE OVER LARVIK

Den flotte etiketten viser måker som svever over Larvik havn – med brygger, båter og Larvik kirke på Tolleroden i bakgrunnen. Flasken med bayer er fra Larviks bryggerier AS.

[Inventarnummer: HL.04143, Larvik museum]



MOSTE EPLER

Eplemost i grønn glassflaske fra Sandefjord bryggeri.

[Inventarnummer: SA.04124, Hvalfangstmuseet]



NOE FOR EN HVER SMAK

Skal det være en bananbrus? Eller kanskje en brus med smak av gravensten? Eller valencia? Sande Mineralvandfabrik ble startet av Jørgen Dyrdahl i juni 1914 og produserte mineralvann og likøreksktrakter. Etiketter fra Berger museums samling.

Hentet fra Vestfoldmuseenes fotoweb.



PILSENER

Flaske fra Larviks bryggerier AS.

[Inventarnummer: HL.02876, Larvik museum]



NORGES ELDSTE

Farris er Norges eldste kommersielt produserte mineralvann, først tappet av Vestfold bryggeri i 1907. Da under navnet Saulus.

I 1915 ble merkenavnet endret til Farris. Farris har siden starten vært produsert i Larvik.

Bakgrunnen var opprettelsen av et kurbad ved Larvik på 1800-tallet, der gjestene fikk servert et spesielt jernholdig brønnvann, hentet fra en kilde ved Farriselven («Kong Haakons kilde»). Farris har fortsatt en avtale med kongehuset om gratis levering av Farris der kongen til enhver tid befinner seg.

[Inventarnummer: HL.04119, Larvik museum]



Melkespann

Melkespann ble brukt til oppbevaring, avkjøling og transport av melk og fløte. Størrelsen kan variere fra kun 0,2 liter til store spann på ca. 50 liter. På 1900-tallet ble melkespann laget i aluminium, istedenfor 17- og 1800-tallets versjoner i kobber, messing og etter hvert fortinnet jernblikk. Bildet er tatt av Mekonnen Wolday.

[Inventarnummer: HAM.01714, Aluminiummuseet, DigitaltMuseum]



DA PAPPMELKEN KOM

I 1961 ble melk på pappkartonger første gang levert fra Sandar meieri. Seansen ble dokumentert av fotograf Fritjof Jacobsen. Bildene er fra Hvalfangstmuseets fotosamling.

Sandar meieri ble etablert i 1891. I 1955 ble meieriet på Mo tatt i bruk. 29. september 1989 ble produksjonen lagt ned, og de ansatte ble overført til Østlandsmeieriets nye anlegg på Ås utenfor Tønsberg.

[Arkivet A-2128 Sandar meieri, Vestfoldarkivet]

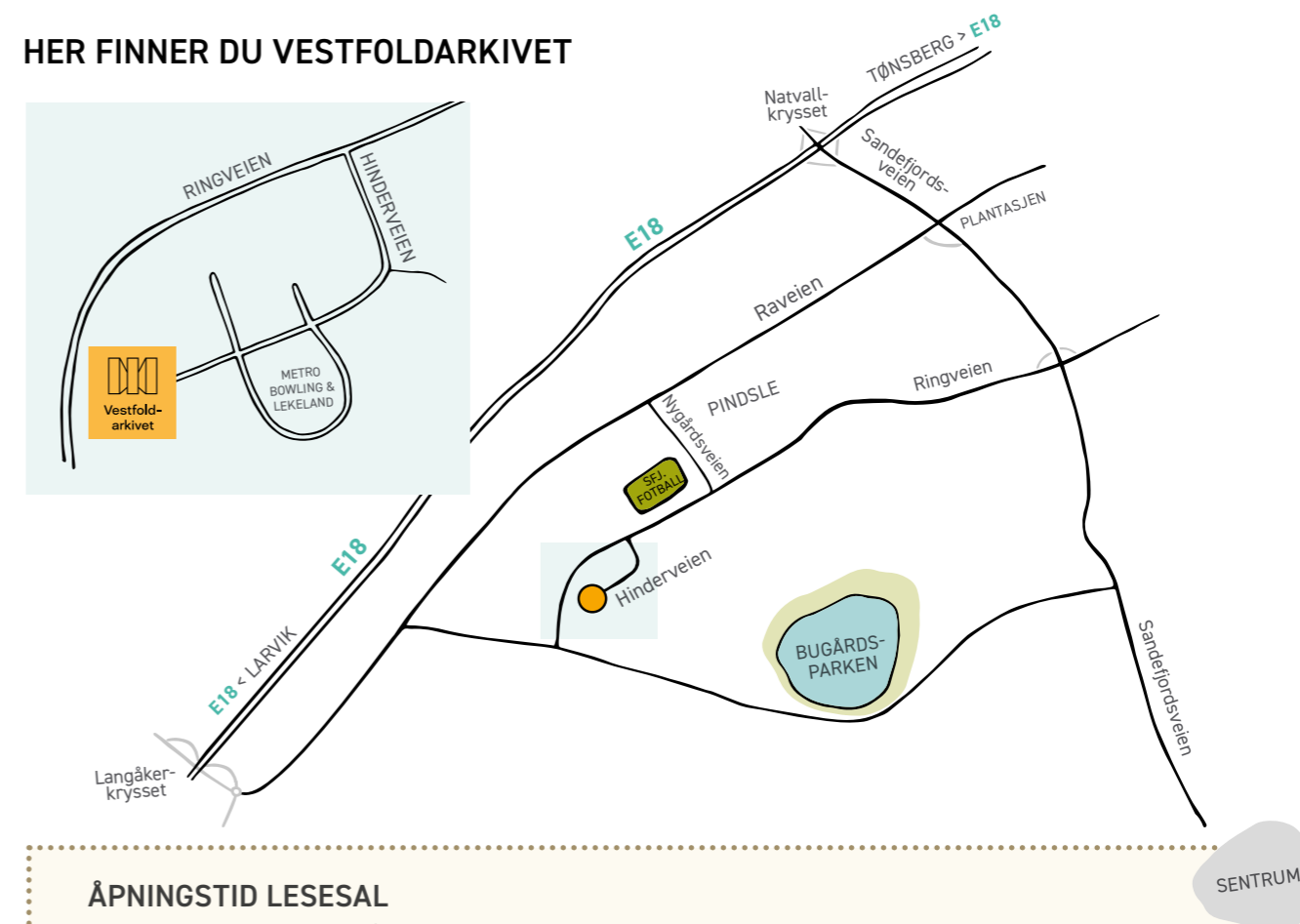
MELKESPANN PÅ PLANET

Ford lastebil med karosseri av aluminium og teksten «Høyang Aluminium» skrevet på siden. Lasteplanet er fylt med melkespann i aluminium. Bildet fra Nordisk Aluminium er merket med «NA1 - 3a» og «18064b Wilse» og er tatt i perioden 1915–1930. Foto: Anders Beer Wilse, Aluminiummuseets fotosamling.

[Arkivet A-1821 - Hydro Aluminium Rolled Products AS, Vestfoldarkivet]



HER FINNER DU VESTFOLDARKIVET



ÅPNINGSTID LESESAL

Vestfoldarkivets lesesal har åpent hver **onsdag kl. 9-15** – og ellers etter avtale. I tillegg har vi langåpent noen onsdager hvert halvår. Se datoer på nettsiden vår.

Det er lurt å kontakte oss på forhånd: vestfoldarkivet@vestfoldmuseene.no
Da kan vi finne frem til det du måtte være interessert i – eller henvise deg til en annen arkivinstusjon om nødvendig.



TENK NYTT, TENK GAMMELT

Noen ganger kan vi tenke at vi tenker nytt, mens det vi egentlig gjør er å ta i bruk gammel kunnskap. Vi kjenner ikke oppskriften på tomatsyltetøyet fra Tønsberg Bryggeri. Vi vet heller ikke når det ble produsert. Men det er ikke umulig at det var tilnærmet likt tomatmarmeladen nettstedet Apéritif sier passer perfekt til lagrede oster.

Vil du teste selv?

Ingredienser:

1 kg tomat

750 g sukker

1 ts finrevet ingefær

4 ss presset sitron

Slik gjør du:

Dypp tomatene noen sekunder i kokende vann, og flå av skinnet.

Del tomatene i to, og ta ut innmaten. Skjær tomatkjøttet i terninger og bland med sukkeret.

La det stå litt slik at sukkeret begynner å smelte.

Kok tomatene til de er møre og har moset seg. Rør inn ingefær og sitronsaft, og kok marmeladen uten lokk i ca. 5 minutter.

Fyll marmeladen på små glass som skrur til med det samme.

Kilde: aperitif.no

PS: At denne oppskrift er uten tilsetningsstoffet natriumbenzoat (E211), anser vi som et positivt fremskritt. Det er jo heldigvis noen av dem også!

For oss og fremtiden

ET MAGASIN UTGITT AV



Vestfold-
arkivet



Vestfold
museene