

Norsk konservindustri driver en egen Skolan är öppen för skandinaver Varje elev kostar 15.000 kronor

— Från G-P:s utsände medarbetare —

Stavanger: Norges Hermetikkfagskole är ett lysande exempel på hur den norska konservindustrin löst sin utbildningsfråga. Genom att avsätta en promille av en fiktiv omsättning — något lägre än den reella — har man byggt upp en fackskola för utbildning av konservmän, som söker sin motsvarighet i hela världen. Det finns visserligen skolor i Tyskland och Frankrike men dessa förmedlar endast korta kurser och ger inte på något sätt den kvalitativa utbildning, som stavangerskolan bevisligen gör. För första gången sedan skolan startades 1952, har även utlänningar — skandinavier — beretts tillträde. Detta betecknar skolchefen, rektor Ove Hapnes, som ett stort framsteg och ett gott exempel på praktisk nordism i bästa samförstånd.

De nordiska grannländerna har nämligen under flera år försökt få in sina adepter på den berömda skolan. Men den norska konservindustrin har hårdnackat vägrat, ty man har varit rädd för konkurrensen. Man har sagt att det är meningslöst att lära sina medtävlar på världsmarknaden de senaste ronen.

Det är förklarligt om industrin värnat om skolan, ty varje elev kostar dem cirka 15.000 kronor. Skolan är dessutom helt och hållet privat och drives utan kommun- eller statssubventioner. Därför vägrade också de norska hermetikkfabrikerna i det längsta.

— Men de insåg att de inte kunde hindra utexaminerade norrnän att söka sig till grannländernas konkurrenter, säger rektor Hapnes.

Höstterminen har alltså startat med ett femtal icke norrnän. Danmark, Island och Sverige är bl. a. representerade. En av förutsättningarna för att kunna följa undervisningen är förstås att vederbörande utlänning förstår norska. För danskar och svenskar är nu inte detta något problem, men det kan bli svårare för islänningen.

Skolans mål är att ge eleverna sådana kunskaper att de med praktisk erfarenhet kan

kvalificera sig till förmans- eller driftsledareplatser inom livsmedelsindustrin. En fackman i konservindustrin måste ha rätt allsidiga kunskaper både om råvaror, maskin- och produktionsgång. Fackskolan ger därför en så allsidig undervisning som är möjligt under ettårskursen. Någon speciell linje håller man inte utan undervisningen är lagd så att den skall passa vederbörande antingen han hamnar inom kött-, frukt- eller fiskkonservindustrin.

Tillverkningen — en belastning

Därför är det heller inte så märkligt att man vid skolan har ett utomordentligt rikt tillverkningssortiment. Närmare 150 olika produkter får eleverna vara med om att tillverka. Ingen del av produktionen säljs utan skolan behåller varorna för prover och kontroller. Skulle det exempelvis bli rätt mycket av en inläggning har det hänt att stadens ålderdomshem fått provsmaka delikatesserna.

— Produktionen är således en belastning för skolan, framhåller hr Hapnes. Men vi måste hålla ett så rikt sortiment för att eleverna skall få vara med om att tillverka allt som över-

huvud taget görs vid de norska konservfabrikerna.

Cirka 200 elever har utexaminerats från Norges Hermetikkfagskole. Och de har samtliga nått goda ställningar inom branschen. Naturligtvis är både finansierarna — industrierna — o. skolans ledning mycket belättna med detta. I årets kull deltar 33 elever varav tre är flickor. Den största åldersgruppen är 20—30-åringarna, men det finns också betydligt äldre elever.

Hårt arbete

Arbetet är hårt och pressande för eleverna. De flesta har hunnit till mogen ålder och vet vilken nytta de har av en god fackutbildning och ägnar sig därför med nit och intresse åt studierna för att få goda vitsord när de lämnar skolan. Trots att de färdigutbildade har goda platser i utsikt brukar rektor Hapnes skicka med dem ett varningens ord på vägen:

— Startar ni med en direktör i magen så har ni fått alldeles fel uppfattning om skolan. Nej, ta vilket jobb som helst och lär er omsätta kunskaperna i praktiska livet så har ni utsikter att bli goda konservmän.

Ett sanningens ord, som de 200 utexaminerade eleverna tagit fasta på. HGN

Skolan har hel konservfabrik och rikt utrustade laboratorier

BOHUSLÄNINGAR

Forts från första sidan

Sedan dess har Stavanger efter hand befast sin position som Norges konservhuvudstad med ett flertal större fabriker. Dominerande är Bjellands, som sedan årsskiftet driver samarbete med det svenska storföretaget på området, Abba-Fyrtornet.

Den norska konservindustrin är en näring av stor betydelse. Dess årliga produktionsvärde närmar sig 300 miljoner. Över hälften av produktionen exporteras. Tillverkningen omfattar fiskprodukter, kött, frukt och grönsaker. Inom fisksektorn, som är den största, dominerar inläggningar av sardiner och kippers.

I Stavanger finner man inte bara fackskolan utan också en rad andra för konservindustrin gemensamma institutioner, t ex kvalitetskontrollen och Hermetikkindustriens laboratorium. Det senare etablerades redan 1931 och har till syfte produktutveckling och förbättring av produktionsmetoderna m m.

Norges Hermetikkfagskole är ett annat resultat av det långt drivna samarbetet mellan företagen i branschen. Den etablerades 1952 (och invigdes av kung Haakon) efter fyra års planering.

AGS AV INDUSTRIEN

— Skolan ägs och drivs av konservindustrin utan något som helst bidrag från stat eller kommun, berättar skolans rektor Ove Hapnes. Detta har varit anledningen till att skolan tidigare inte tagit emot elever från andra länder, trots att vi haft ansökningar från hela Europa ända sedan starten.

Man ville inte utbilda folk åt sina konkurrenter, hette det tidigare. Ingen kunde emellertid hindra de färdigutbildade eleverna från att söka anställning var de ville och hellre än att på denna väg utan någon som helst ersättning utbilda



Rektor Ove Hapnes vid Norges Hermetikkfagskole, Stavanger.

folk åt sina konkurrenter har man således nu valt att ta in utländska elever. De får betala en del för sin utbildning, men summan är närmast symbolisk.

En ledande princip är emellertid alltiämt, att elevplatser ställs till förfogande för utlänningar endast i den mån de inte upptas av landets egna elever. Det hindrade dock inte att i år åtta utländska elever från fem länder undervisats vid skolan.

Ake Holmgren och Nils Olsson har således bland sina kamrater ungdomar från Ceylon, Island, Danmark och Färöarna. Den ende färingen i klassen har nu fått mödans lön, han har nämligen träget sökt inträde vid skolan varje år sedan 1952.

— Skolan syftar till att ge en gedigen allmänutbildning på konservindustrins område, berättar rektor Hapnes. Undervisningen är avsedd för personer i förmans- eller driftsledarställning och som grundval för fortsatt utbildning.

GEDIGEN UTRUSTNING

Eleverna får under de 9 eller 14 månader (beroende på förkunskaper) en kurs omfattar syssla med alla typer av konserver. De får lära sig maskinerna inom branschen, de får studera matematik, kemi, bakteriologi, produktionsplanläggning, yrkeshygien osv.

Till deras förfogande står en riklig utrustning. I bottenvåningen finns en hel konservfabrik med full maskinutrustning. Laboratorierna saknar ingenting. Varje elev har t ex sitt eget mikroskop, fullt i klass med de som används vid universitetet. De norska konservlorderna har inte sparat på slantarna när det gäller att ge sin skola en gedigen utrustning.

— Det är otvivelaktigt att det behövs en ordentlig utbildning också i den här branschen och inte endast av de högre befattningshavarna, på-

pekar rektor Hapnes. Förmån och liknande har oftast positioner som ger dem stora möjligheter att finna på förbättringar av produktionsmetoderna etc. De bör följaktligen ha en god grundutbildning som ger dem en djupare inblick i produktionsförloppen.

Över huvud taget pågår en kontinuerlig utveckling av maskiner och metoder som nörvändiggör en grundlig och allsidig utbildning.

VÄL ANVÄND TID

Att månaderna i Stavanger för de båda svenska elevernas del varit väl använd tid är båda fullkomligt ense om. De är ändå långt ifrån nybörjare i branschen.

Båda har flera år bakom sig i Abba-Fyrtornets tjänst, dit de nu återvänder.

— Man blir förvånad över hur lite man egentligen kände till tidigare, säger Ake Holmgren, som försäkrar att nio tiondelar av vad han i dag vet om konservproduktion emanerar från studietiden i Stavanger.

Lättvindigt har det inte varit. Ett par tusen sidor kompendier och några få böcker har de läst in vid sidan av de många praktiska övningarna.

Det är med glädje den lilla svenska gruppen — Holmgren med familj och Olsson med fastmö — ser fram emot dagen för hemfärden. Men, försäkrar de, alldeles utan saknad kommer vi inte att lämna Stavanger och framför allt inte stavangerborna.

SIGGO

Nöjda premiärelever fick ta familjen med

— Från G-P:s utsände medarbetare —

Stavanger: Nöjda och glada svenska premiärelever vid Norges Hermetikfkfagskole i Stavanger är Åke Holmgren, Bo-vallstrand, och Nils Olsson, Gravarne. De har också all anledning att vara belättna eftersom företaget ABBA-Fyrtornet kostar på dem en högt kvalificerad utbildning, vilken öppnar goda framtida avancemangsmöjligheter för dem.

Särskilda glada är de förstas över att ha fru och barn respektive fästmö med under den års-långa studietiden i Norge. De har nämligen haft en enastående tur att i bostadsbristens Stavanger lyckas hyra en fyrumslägenhet, som ger god plats åt den lilla Sotenäskolonien.

De båda arbets- och studiekamraterna trivs utmärkt i Stavanger. Särskilt jobbigt har det ännu inte varit i skolan, men det hårdnar säkert till, tror de båda. Skoldagen börjar 8.30 på förmiddagen och pågår med endast tjugo minuters matrast till klockan tre på eftermiddagen.

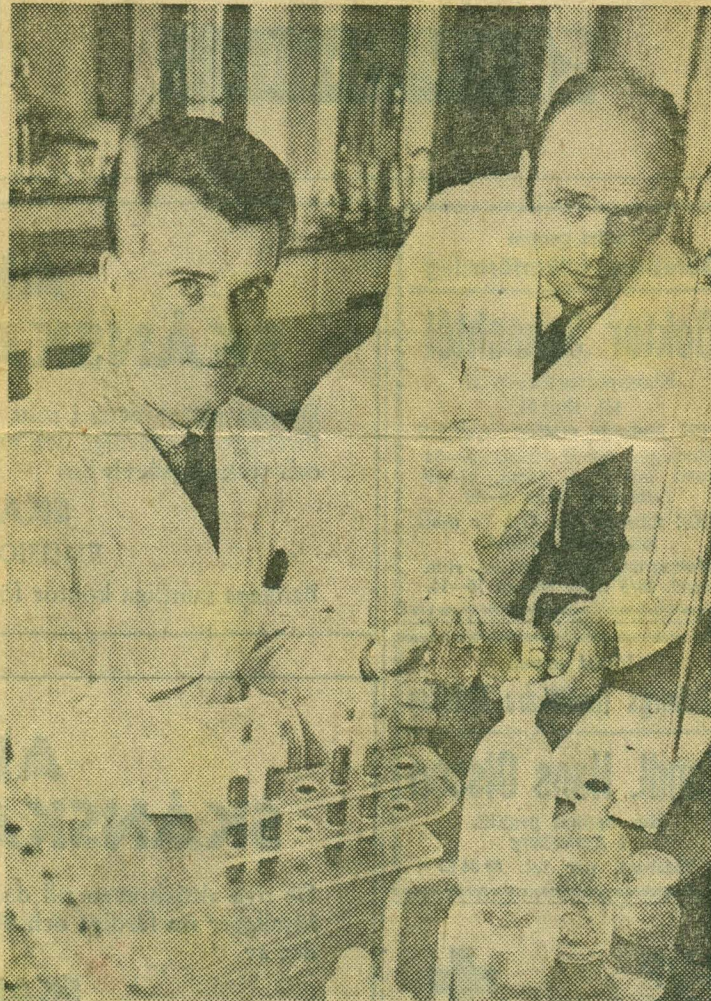
Teori och praktiskt industriarbete avlöser varandra.

— Det är jättebra på skolan. Bra lärare och fina kamrater, säger Åke Holmgren och Nils Olsson instämmer.

Männen känner sitt ansvar mot företaget. Dess förtroende återgäldar de med hårt och målmedvetet arbete. God nytta och hjälp har de av varandra under studiarbetet. Bl. a. beroende på de språksvårigheter, som ännu efter halvannan vecka finns kan det vara gott att vara två när de norska facktermerna skall redas ut.

HGN

Bohuslänningar på norsk skola premiärelever i konservering



De båda svenska premiäreleverna vid Norges Hermetikkfagskole i Stavanger, Nils Olsson (t v) och Åke Holmgren i skolans väl-rustade laboratorium.

— HT:s utsände medarbetare —

STAVANGER

Om ett par veckor lämnar Nils Olsson, Fisketången, och Åke Holmgren, Bovallstrand, Stavanger med ett papper på fickan, som de är tämligen ensamma om att ha i Sverige. Det är betyget från Norges Hermetikkfagskole, som i år för första gången tagit emot utländska elever. Skolans rektor Ove Hapnes antyder dessutom, att de svenska premiäreleverna inte behöver skämmas för sitt studieresultat.

Norges Hermetikkfagskole är en ganska unik undervisningsanstalt. Organiserad utbildning på konserverområdet förekommer visserligen såväl i England som Frankrike och Tyskland. Men den har överallt karaktären av kortare kurser. Norges Hermetikkfagskole torde vara den enda institution i varje fall i Västeuropa, som erbjuder en mera genomgripande organiserad utbildning av personal till konserverindustrin.

Att den ligger i Stavanger är naturligt. Här lades 1879 grunden till Norges moderna konserverindustri då man utexperimenterade inläggningen av rökt brisling i olivolja. (Ett första försök på området hade dock gjorts redan 1841.) Den produkt man kom fram till gick sedan länge över världen under beteckningen "Norske Sardinier".

Forts sid 17 sp 4

Stavanger härlig stad

Att Stavanger sedan är en härlig stad att bo i, bidrog bara till att göra tillvaron något mera trivsamt, när studietakten gjorde att tillvaron kändes tung. Både landskapet och innevävarna i staden har Holmgren och Olsson de bästa erfarenheter av, varför det inte var utan en liten känsla av saknad de återvände hem.

Olsson skall tills vidare tjänstgöra vid kontoret i Kungshamn medan Holmgren skall vara knuten till fabriken i Bovallstrand.

Bo

Sotenäsbor premiärelever i norsk konservfackskola

Det finns gebit som man inte kan få utbildning i här hemma. Så är fallet inom en för Bohuslän så viktig näring som konservindustrin. Enda skolan i Norden med organiserad yrkesutbildning inom detta fack finns i norska konservindustrins födelsestad Stavanger. Efter att som första svenskar ha utexaminerats från skolan kom på måndagen två sotenäsbör, Nils Olsson från Fisketången och Åke Holmgren från Bovallstrand tillbaka till sina arbetsplatser på Abba-Fyrtornet.

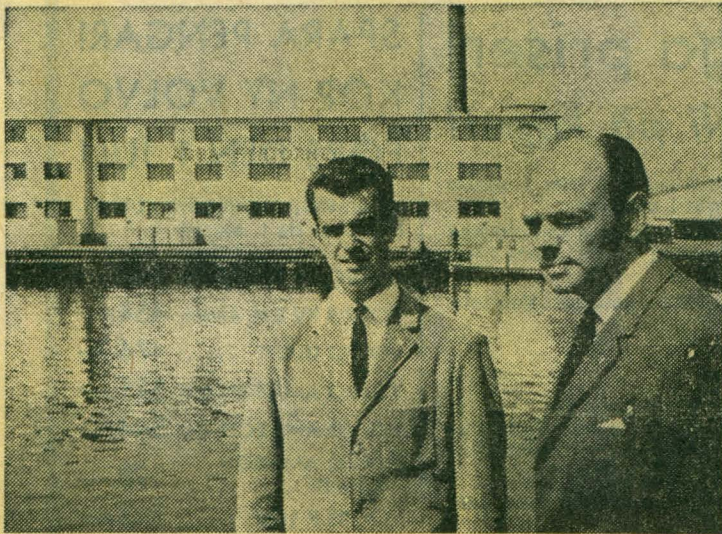
Tio månader har undervisning-
en varat och båda var mycket
nöjda med vad de fått lära sig.
Att genom praktik och självstudier
skaffa samma kunskapsför-
råd skulle de kanske aldrig klara-
rat av. Skolan de gått vid, Nor-
ges hermetikkfagskole, startades
1952 av den norska konservindu-
strin och i fjol var första gången
man tog in utlänningar. Detta
gjorde att halva ettårskursen i
år bestod av utlänningar, förut-
om svenskarna också islänning-
ar, färingar, danskar och ceylo-
neser.

Utbildningen har spänt över
ett vitt fält. Det gällde att på
tio månader pränta in de kun-
skaper som behövs för att kun-
na bekläda en förmans- eller
driftsledarbefattning.

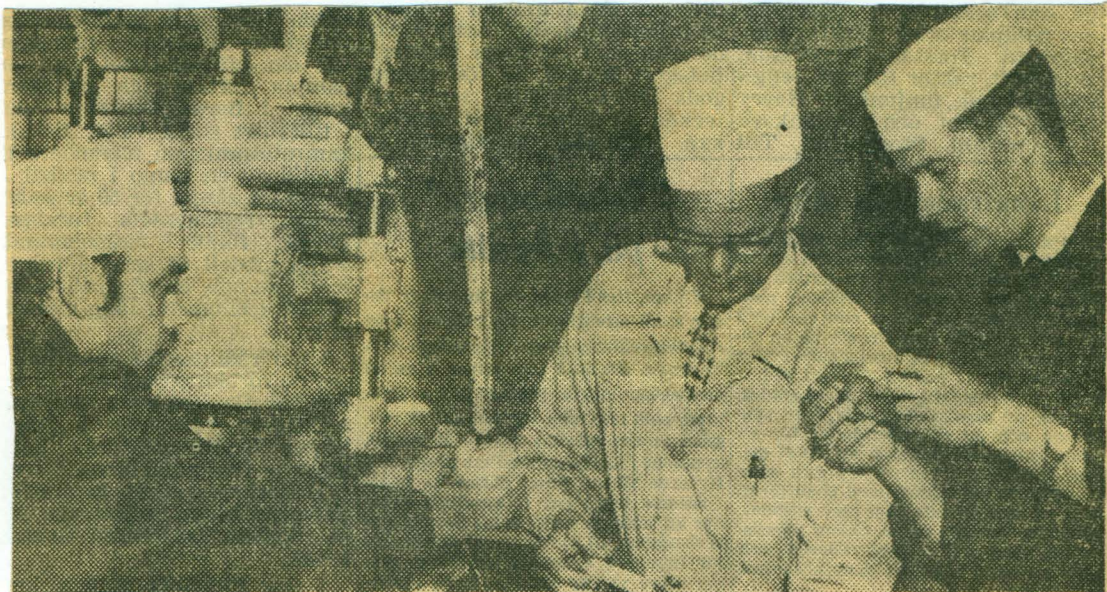
Därför fick eleverna bl a en
ordentlig gnuggning i produk-
tionsplanering, där varje elev
fick göra upp fullständiga plan-
er över lokaler, personal och
maskiner för en ny fabrik. På
schemat har också stått ämnen
som varukännedom, yrkeshygien,
maskinkännedom, hermetikkma-
skinkännedom, hälsolära, livsme-
delskemi, biologi och bakteriologi
samt praktiskt arbete.

Det sistnämnda var förlagt till
en miniatyrkonservfabrik i sko-
lan. Den var utrustad med allt
man kan få fram av moderna
maskiner och samma frikostighet
när det gäller utrustningen spä-
ras också i övriga delar av sko-
lan.

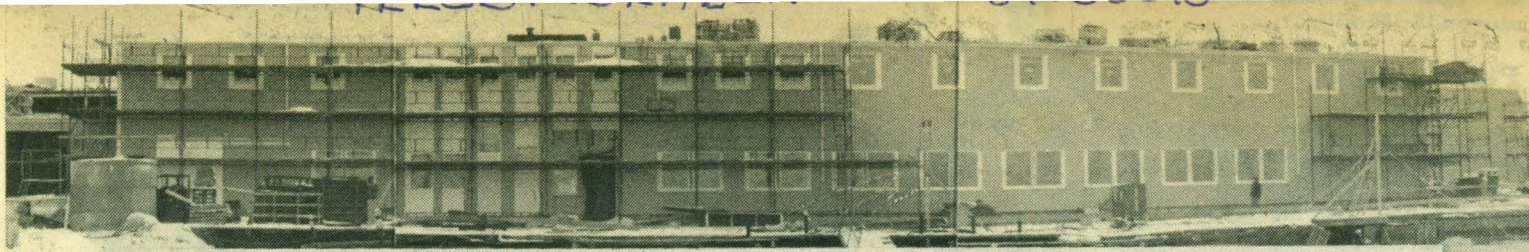
Undervisningen har inte varit
begränsad enbart till konservin-
dustri baserad på fiskråvara utan
eleverna har också fått lära sig
hur man tillverkar konserver ba-
serat på kött och grönsaker.



De första bohuslänningarna som fått yrkesutbildning inom konservfacket är Nils Olsson och Åke Holmgren



Rektor Ove Hapnes vid Hermetikkfagskolen i Stavanger är mycket nöjd med de svenska premiäreleverna, Nils Olsson (t. h.) och Åke Holmgren (t. v.), som här ses tillsammans med fackläraren Einar Rosnes.



Nu flyttar Fiskebröderna in i den nya sillfabriken



– Den nya anläggningen är skräddarsydd för att passa våra behov, berättar fabrikschef Nils Olsson, som tycker det är mycket roligt att få vara med ända från början i en helt ny anläggning. Bilden ovan till vänster visar fabriken sedd från sjösidan. Tyvärr är perspektivet något förvridet, men man får ändå en uppfattning om hur byggnaden kommer att ta sig ut när det blir helt färdigt. Till vänster om och i direkt anslutning till Fiskebrödernas sillfabrik ligger Bohusräkors anläggning.

Någon gång i maj är det dags för högtidlig invigning av västkustfiskarnas nya sillfabrik på Hovenäset i Sotenäs kommun.

Det blir ett verkligt "lyft" för personalen att nu äntligen få lämna de gamla nedslitna lokalerna i Kungshamn.

Överflyttning av maskiner och produktion sker successivt under mars och april och den första produkt som kommer att tillverkas på Hovenäset blir 1987 års matjessill.

Det var så sent som 1974 som det fiskarägda företaget Västkustfisk SVC AB övertog det tidigare privatägda företaget Fiskebröderna i Kungshamn.

Anläggningen var redan då nedsliten och eftersom ABBA ungefär samtidigt invigde sin nya anläggning i Kungshamn kom kontrasterna mellan de båda sillfabrikerna att bli mycket stor, inte bara i storlekshänseende.

Syftet med förvärvet av Fiskebröderna var att stärka och stabilisera avsättningen för den

svenskfångade sillen i Sverige och målsättningen var redan från början att man efterhand skulle satsa på en ny anläggning, varför några nämnvärda investeringar i själva lokalerna knappast har skett under de tio åren.

□ "Lax-Sill"

Fiskebröderna tillverkar i huvudsak produkter av kryddad eller ättiksmarinerad sill. Fiskebrödernas Lax-Sill är ett gammalt välkänt varumärke med gott renommé både när det gäller matjes- och gaffelbitar. Dessutom lägger man in skarpsill, som ansjovis respektive sardiner, och så håller man sig liksom konkurrenterna med ett otal marinerade sillinläggningar m.m.

Sillen kryddas, marineras eller saltas normalt på legobasis i Mollösund eller på Öckerö, och i något fall köper man kryddsill utifrån.

Även färsksill eller strömming och makrill används för några produkter typ Heering, inkokt makrill och liknande.

– Vi har ungefär 4-% procent av marknaden när det

gäller sillinläggningar, upplyser Carl-Axel Edvardsson på Västkustfisk SVC AB.

□ Ökad volym

Han tillägger att man räknar med att väsentligt öka produktionen i och med den nya fabriksanläggningen och att man arbetar enligt en långsiktig strategi för att öka marknadsandelarna både inom landet och på exportmarknaden.

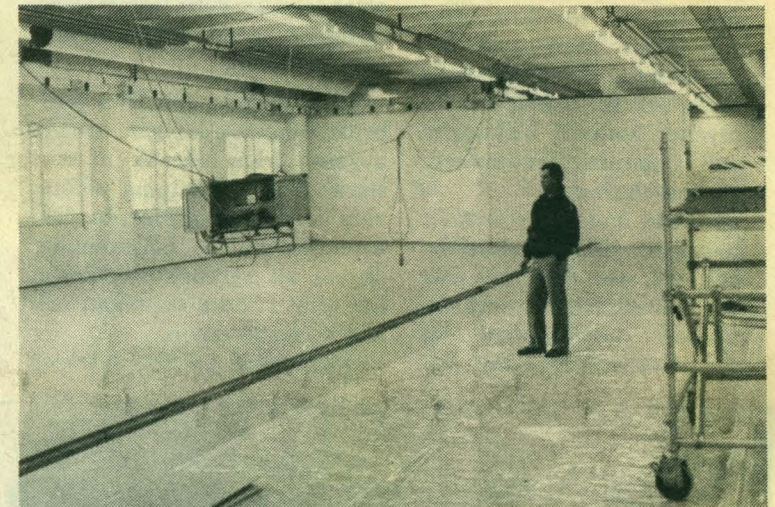
Förutom Fiskebröderna ingår Bohusräkor och Ängholmens Fiskmjölsfabrik i Västkustfisk SVC AB. Bohusräkor ligger vägg i vägg på Hovenäset och man kommer att ha en del lokaler gemensamma och även samarbeta på personalsidan.

Antalet anställda i själva Fiskebröderna var vid årsskiftet 39, en siffra som redan första produktionsåret på Hovenäset beräknas växa en hel del. Omsättningen ligger runt 25 miljoner.

De nya fabrikslokalerna får en sammanlagd produktionsyta på cirka 1500 kvm. Byggnaden är uppförd i två plan med 1800 kvm i bottenplanet och 900 kvm i andraplanet, där kontor,

matosal, laboratorium och hygienutrymmena placerats. Bygget startade förra sommaren och totalentreprenör har varit Skanska. Byggpris drygt 20 miljoner.

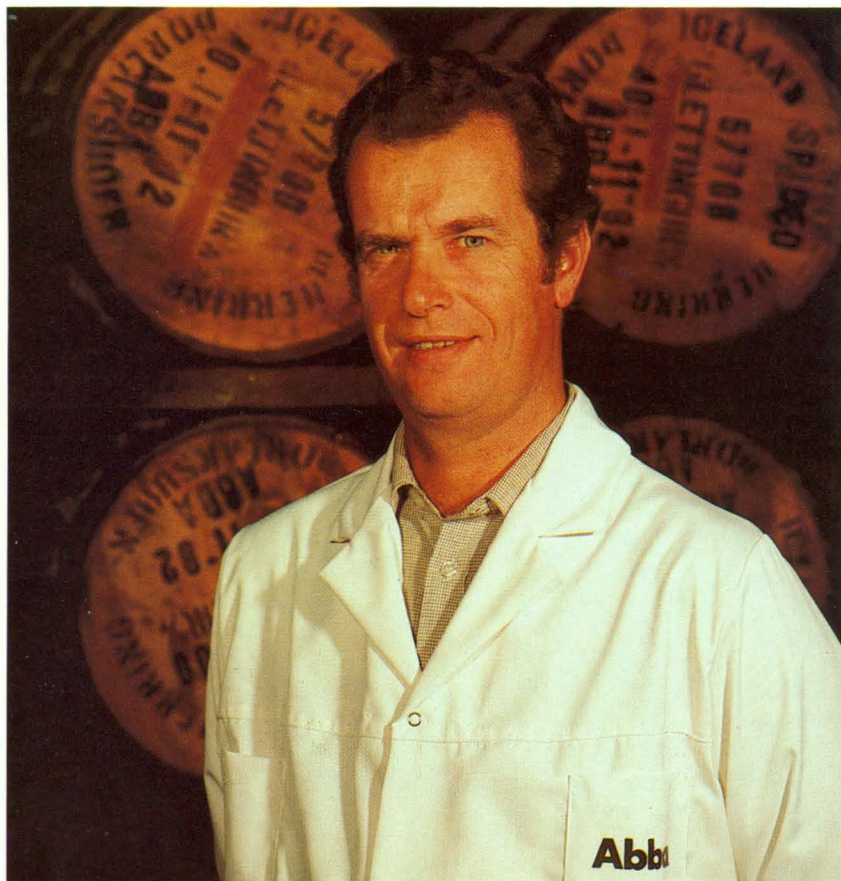
Hovenäsfabriken är belägen ungefär 2 km från den gamla fabriken, som, liksom ABBA:s gamla anläggning, låg nere i hamnområdet i centralorten Kungshamn.



Här kommer snart att sitta fullt med flinka sillskärerskor. Som synes är det ljusa och ändamålsenliga lokaler – något helt annat än personalen hittills varit van vid.

Nils Olsson kan sild

av Svein Kristiansen



Nils Olsson kan sild. Som råvaresjef i Abbakonsernet, den svenske sildeverdens flaggskip, tenker han sild hver dag året rundt. Silde-diskusjoner og kvalitetsvurderinger, pris- og leveringsbetingelser. I Norge, Island, Canada – og selvsagt Sverige – over alt der det selges sild, er Nils Olsson et kjent ansikt. Hans kunnskaper om sild er ikke først og fremst tilegnet gjennom boklige studier, – selv om han har gått Hermetikkfagskolen i Stavanger. 25 års virke i Abba har vært en god skole fra begynnerarbeid på fabrikkgulvet til formannsjobber og fabrikkssjef. Når så hobby og arbeid faller sammen, skulle det meste være sagt.

ABBA STØRST, MEN IKKE VED SALG TIL NORGE

”En kort beskrivelse av Abba, Nils Olsson”.

”Abba er Sveriges største produsent av sildekonserver, ansjos, kaviar og fiskeboller. Dessuten selger vi tunfisk og blåskjellhermetikk i ulike utgaver m.m. Omsetningen ligger rundt 700 mill. svenske kroner. Vi har fire fabrikker plassert i Kungshamn, Väjern,

Lysekil og Uddevalla, der også hovedkontoret ligger. Arbeidsstokken utgjør rundt regnet 1000 kvinner og menn. Fabrikken er på alle måter av høy teknisk og miljømessig standard, noe som er avgjørende for kvaliteten på sluttproduktene”.

”Dere lever altså av å kjøpe billig sild i tønner fra Norge og selge den dyrt tilbake i glass?”

Dette utsagnet har nok Nils Olsson hørt før, for han ler hjertelig over villfarelsen. ”Det er nok ikke slik det forholder seg. I dag kjøper vi norsk sild i området fra Trondheim til Tromsø. Dette er sild av en enestående størrelse og kvalitet, 2–4 stk. pr. kg. Alt som kan skaffes av denne silden selges i Sverige som rund, hodekappet saltsild under betegnelsen ”Norsk fetsild”. Denne silden brukes av den svenske husmor som råstoff i de mange svenske silderetter etter filetering, utvanning og videre behandling etter egne oppskrifter.

”Kan vi med andre ord si at Norge eksporterer halvfabrikata som videreføres i svenske hjem?”

”Presis så”, nikker Nils Olsson, ”og dette er den måten som tidligere var mest vanlig å ta hånd om råstoffet på. Silden ble hodekappet og saltet uten at innmaten ble fjernet. Man får da en viss enzympåvirkning av kjøttet på tross av den sterke salthetsgraden, og blodet gjør filetene noe mørkere enn ved andre behandlingsmåter. I dag er det nesten bare norsk fetsild som selges på denne måten”.

SALTSILDFILET FRA CANADA

For en villfaren nordmann kommer den ene overraskende opplysning etter den andre. Den vanligste metoden i dag når det gjelder produksjon av saltsild, er at den fileteres fersk og skylles godt før saltingen. Vi får da en lys og tiltalende filet. Abba kjøper disse råvarene i hovedsak fra Canada, der fisket foregår utenfor kysten av Nova Scotia i juli–august og utenfor New Foundland i september–desember. Denne silden er nærmest ideell som basis for en rekke av Abbas høyforedlete produkter og dessuten for utvannete fileter for steking eller annen ”hjemmeforedling”. I dag utgjør filetprodukter 80% av sildeomsetningen i Sverige.

NORGE SOM SILDELEVERANDØR

”Hva med Norge som sildeleverandører, Olsson?”

”At mange norske produsenter virkelig er topp fagfolk, er hevet over enhver tvil, særlig gjelder dette de gamle sildedistrikter på Vestlandet. I Nord-Norge har sild ikke samme tradisjon, så kvaliteten for noen år tilbake var ikke førsteklasses. I dag har dette bedret seg atskillig takket være innsats med opplæring og informasjon fra bl.a. norske myndigheter.

Vi ønsker absolutt å kjøpe norsk sildefilet, men produksjonskapasiteten har vært liten hittil. Dette kan ha sammenheng med at fangstkvotene har vært for små til å forsvare investeringer i fileteringsmaskiner og annet moderne utstyr. Etter min oppfatning er filetproduksjon mest lønnsom bl.a. på grunn av lavere kostnader på emballasje og frakt. Utgiftene kan faktisk skjæres ned med 30%. Dette er hovedårsaken til at Canada har satset på filetproduksjon”.

KRYDDERSILD AV ISLANDSK HERKOMST

Islandssilden har en høy stjerne hos Nils Olsson og Abba. Etter at den i 1969 forsvant med ett slag, har islandingene etter 6 års totalfredning sett sildestammen gradvis bygge seg opp igjen. Islandingene er dessuten kjent for å ha en spesielt streng offentlig kvalitetskontroll.

”Hva bruker dere islandssilden til?”

”Den er hovedsakelig råvaren for Abbas gaffelbiter og Matjesfileter. Dette er typisk kryddersild som både kjøpes hodekappet og som fersk filet. I begge tilfellene tilberedes den med salt, sukker og krydder før modnings- og lagringsperioden. Den er mindre og billigere enn den norske silden, 4–5 stk. pr. kg.

Gaffelbitene skjæres til av den renskårene kryddersildfileten og legges i boks i ulike sausvarianter, dillsaus, tomatsaus, vinsaus osv. Et nytt produkt med store muligheter er ”sillbitar”, dvs. gaffelbiter basert på marinert sild, ikke kryddersild.

”Men hva er egentlig Matjessild? Den er jo en gjenganger i svenske oppskrifter?”

”Navnet skriver seg fra det hollandske ordet for jomfru, altså skulle det være snakk om en ikke kjønnsmoden sild som råvare. I dag er det ingenting til felles mellom det som i Holland går under dette navnet. Det er rett og slett en islandsk kryddersild vi snakker om med de kvaliteter denne silden har”.

RÅVAREBEHANDLING OG MODNING VIKTIG

Grovt sett kan råvarebehandlingen for de ulike produktene beskrives slik:

Silden kommer fersk inn til saltestasjonene der den hodekappes og magedras eller fileteres. Hver sild meles inn i en blanding av salt, sukker og krydder (kryddersild) eller bare salt. Sildene får ikke ligge mot hverandre uten salt imellom. Deretter legges silden i 120 liters tretønner. Saltet trekker kroppsvæsken ut av silden. Denne løser opp saltet som trenger inn i sildekjøttet og hindrer protein og fett fra å enzymatisk brytes ned.



Tønna får stå i 1–2 døgn. Deretter fylles saltlake på slik at silden dekkes, og det sterkt umettede fett ikke harskner. Lokket settes på tønna som får stå i ca. 2 måneder til modning. Laken trenger da inn i sildekjøttet. Ca. 15% av tønnene åpnes og kontrolleres for kvalitet og størrelse før avsending til råvarelageret i Kungshamn.

Lagringen skjer i fem store fjellanlegg der temperaturen normalt holder seg rundt + 1 – + 4°C. Hele tiden kontrolleres det at tønnene er fylt med lake. Lagringstiden er totalt mellom 3–10 måneder. Etter dette vaskes tønnene utvendig og kontrolleres før de transporteres til fabrikkene.

Selve produksjonen følger stort sett de retningslinjer som er beskrevet i artikkelen om Ibestad Sild, så vi kommer ikke nærmere inn på den her.

Slik ser 18.000 tønner ut lagret i ett av de fem rommene i fjellanlegget. Total kapasitet er 60.000 tønner.
Foto: Eiliv Leren T.F.S.

Pakking i esker i stort tempo.
Foto: Eiliv Leren T.F.S.



SVENSKE SPESIALITETER

På 1970-tallet lanserte Abba eddikmarinerte sildeprodukter etter tysk mønster. Dette ble en suksess. Til dette formålet brukes bare svenskfanget sild. Denne selges i glass i motsetning til de øvrige produkter som ligger hermetisk i boks eller er vakuumpakket. Silden fileteres fersk og legges i marinade i ca. 3 uker til 4 måneder. Det riktige forholdet sild – marinade er viktig for å få en jevn kvalitet.

Dette er en type sild som øker sterkt i salg, kanskje særlig hos unge mennesker. Sildefiletene er lyse og tiltalende, og de legges i ulike sauser som f.eks. sursildsaus, dillsaus, kryddersaus, senneps-saus, tomatsaus osv. Nye produkter forventes på denne sektoren i fremtiden.

”Men så var det ”ansjovis” da, Olsson?”

”Ja, den er jo litt spesielt svensk i og med at råvaren er ”skarp-sild”, en egen sildeart, som på norsk heter brisling. Den er like ettertraktet på Vestkysten som strømming er det på Østkysten. Særlig er den populær til jul og påske. Om sommeren blir den til sardiner. Skarpsilden kjøpes for øvrig på auksjon i Lysekil. Den er dyr fordi den er liten og må håndfileteres når en ønsker fileter.

Ellers leveres den også hel i krydderlake med hode og innmat. Hver fabrikk har sin hemmelige krydderblanding, allikevel kan vi si at i blandingen finnes det pepper, kardemomme, kanel, ingefær, sandel m.m. Men så var det altså forholdet mellom ingrediensene da.....

Et annet produkt er sildefileter i "ansjovissaus", noe som ser ut til å slå an.

Svenskene er forresten verdens fremste ansjospisere. På slutten av 1800-tallet begynte vestkystfiskerne å krydre skarpsilden. I dag er et smørgåsbord uten ansjos utenkelig. Det fremstilles tre-fire tusen tonn hvert år, og det meste spises innenlands".

SELVØLGELIG SILD SOM LIVRETT

"Hva er så din manns livrett?" spør vi fru Olsson. Også hun er ansatt hos Abba og deltar i en presseinformasjon der vi er tilstede.

"Det er nesten flaut å si det", ler hun, "men det er "Janssons frestelse". Han ikke bare jobber med sild, men han er glad i sild som mat også".

Med Janssons frestelse som yndlingsrett kommer Nils Olsson i godt selskap med mange tusen andre svensker. Tenk om operasangeren Pelle Jansson hadde visst at han komponerte en nasjonalrett da han på 1800-tallet tilberedte potet, løk, fløte og ansjos på en så velsmakende måte.

Travle hender i arbeid i moderne industrimiljø, Kungshamn.
Foto: Eiliv Leren T.F.S.



Skall islandssille



Nej det är ingen islandssill som Henry Jarmell och Nils Olsson från Abba vakar över!

Bohuskustens siste sillpatron:

Lättare att sälja sill under de senaste 25 åren

"Bohuskustens siste sillpatron" har han kallats!

Om man med sillpatron avser en person som kan det mesta om sillfiske och om hur man lägger in denna svenska nationalrätt torde direktör Knut Sjöman, 81, vara landets mest förtjänta person att bära en dylik hederstitel.

Efter 50 år i branschen är den f d bohufiskaren den absoluta oldtimern bland företagsledare inom livsmedelsindustrin. Hans företag Fiskebröderna har — jättekonkurrenten Abba till trots — kunnat slå vakt om sin marknadsandel genom åren. En nästan unik prestation i dessa tider då fusion har blivit en ekonomisk trollformel för många företagsidkare!



Knut Sjöman, 81, torde vara landets äldste företagsledare inom livsmedelsindustrin.

Ända tills för några månader sedan kunde Knut Sjöman från sitt arbetsrum blicka ut över jättekonkurrenten Abba, vars Kungshamnsfabrik då var belägen på Røsholmen.

Utsikten har försvunnit i och med att Abba flyttats in i en modern 8-miljonersanläggning i närheten av Smøgenbron, som beräknas vara invigningsklar under 1971. Men konkurrensen lever vidare — och Knut Sjömans Fiskebröderna är fortfarande Abbas främsta rival om sillkonsumenterna i den privata handeln.

Har konkurrensen blivit hårdare i och med Abbas tillväxt under senare år?

— Nej, det tycker jag inte! Vår marknadsandel på sillinläggningar — cirka 20 procent — har inte förändrats trots att Abba blivit större. Under de senaste 25 åren har det varit lätt att sälja sill kan man säga...

Den f d bohusfiskaren Knut Sjömans livsverk Fiskebröderna började i ytterst blygsam skala på Røsholmen för 50 år sedan. Företaget hette då Bröderna Kristiansson & Co.

— Det hela började med några växlar till ett belopp av 15 000 kronor vilken summa användes för inköp av fisk i Norge. Nu omsätter vi 10

Porträttet

miljoner kronor per år. Som en annan jämförelse kan jag nämna att vi för 50 år sedan förbrukade 300 tunnor sill under ett år, 1969 inköptes hela 19 000 tunnor.

— Men strukturförändringen har också varit stor inom såväl industri som handel. För 15 år sedan fanns det 52 sillkonservfabriker. Idag finns endast ett femton-tal kvar.

Efterfrågan ökar

— Efterfrågan på sill har ökat något under senare år — och den tendensen tror jag håller i sig. Så kan vi bara skaffa fram tillräckligt med råvaror finns det all anledning att se ljust på framtiden. Dessutom har exporten till svenskbygderna i USA ökat.

Vid sidan av råvaran är arbetskraften det största problemet inom sillkonservindustrin. Fiskebröderna har f n 110—115 anställda, men är i behov av fler — framför allt på den kvinnliga sidan.

— Det finns flera orsaker till att det råder brist på ar-

betskraft. Dels är jobbet vätt och söligt och dels är Bohuskusten att betrakta som mer eller mindre en glesbygd. Men i gengäld betalar vi bra. Ett smutsigt jobb skall betalas bra, anser jag!

Bristen på islandssill och makrill tas upp i vidstående artikel. Ett annat råvaruproblem kommer av allt att döma bli än mer akut i framtiden! Ett av de bästa fiskevattnen för sardinsill ligger vid Brofjorden — och där planerar nu OK en stor anläggning. Varför måste vi — av alla industrier — få hit till kusten just en sådan som fördärvar fiskemöjligheterna och därigenom försörjningen för många människor.

Knut Sjöman är en av de få i branschen som s a s har kunnat sälja sig själv tillsammans med sillen. Hans enorma sillkunskaper har skapat förtroende för produkten hos kunderna. Knut Sjöman är också sedan starten ordförande i Fiskkonservfabrikernas Förening.

Trots alla problem med råvaror, arbetskraft etc ser han sillhanteringen som en av de tacksammare uppgifterna inom den svenska livsmedelsindustrin.

— Sillen är ju vår nationellt rätt som alla människor skall ha! *Jan Börjesson*

en bli kanadasill?

Det stundar hårda tider för sill- och fiskeindustrin i Bohuslän! Först slog islandssillen fel — en tendens som fortfarande håller i sig — och nu tycks makrillen bli ett minst lika stort problem.

Sillproblemet har man försökt lösa genom experimentfiske i Kanada. Hittills har de kanadensiska försöken slagit väl ut — dvs ända tills tidningen Arbetet slog larm om att 700 tunnor sill hade återsänts till Kanada pga dålig kvalitet.

Kjell Sjöman, Fiskebröderna:

— Detta är ingalunda så märkvärdigt som man velat göra gällande. Även på islandssillens tid tvingades vi ibland returnera partier.

Disponent H Jarmell, Abba:

Den kanadensiska sillen kan dock inte betraktas som en ersättning för islandssillen. Därtill är dess fetthalt — drygt 18 procent — för låg. Den är emellertid fetare än nordsjösillen som bara håller 10—12 procent och kan därför betraktas som ett fullt acceptabelt alternativ i väntan på islandssillens återkomst.

Närmast ansvarig för Abbas Kanada-projekt är inköpare Nils Olsson. Han har på ort och ställe följt sillexperimenten uppe i New Foundland.

— De kanadensiska företag vi nu samarbetar med saknade nästan helt erfarenhet från början. Vi ställde emellertid experter och utrustning till deras förfogande samt tecknade ett kontrakt på en provberedning av några tusen tunnor.

Lyckat experiment?

Sillfisket på New Foundlands väst- och sydkust börjar i november och pågår till mitten av januari. Även om en del av fångsterna redan kommit in i produktionen i form av saltsill är det givetvis för tidigt att sätta om resultatet av experimentet.

— Vinterfisket gav emellertid ett betydligt positivare resultat än vi från början väntat. Och fn är vi igång med planering och beredning av sommarfisket i Quebec. Ännu har inga fångster inrapporterats därifrån, men skulle vi lyckas också med sommarfisket, får vi en utmärkt råvara för konservesill.

Men vad händer om sommarfisket slår fel? Får vi då återigen uppleva en sillkris liknande den 1969?

— Nej, då får vi hämta sillen i Nordsjön. Men eftersom den sillen är betydligt mindre blir produktionspriset högre. Någon sillbrist behöver vi dock inte befara.

Problemen kvarstår

Makrillfisket är också i farozonen

terfiske i Kanada slagit synnerligen väl ut, men jag tvivlar starkt på att sommarfisket skall ge några större fångster. Man har aldrig tidigare kryddat någon sommarsill i Kanada — men försök pågår, vars resultat vi avvaktar med intresse.

— En annan sak är att de kanadensiska anläggningarna inte är utbyggda för några större kvantiteter, varför vi säkert en god tid framöver får sätta vårt hopp till nordsjösillen.

Fiskebröderna har hittills fått närmare 2 000 tunnor sill från New Foundland. Kvaliteten på den sillen var oväntat hög och man betraktar den som en god ersättning för islandssillen.

— Med tanke på att det var första gången man kryddade sill därborta kan vi nog förvänta oss ännu bättre resultat nästa gång.

Hos Fiskebröderna, liksom hos Abba, är man övertygad om att sillpriserna kommer att stiga så länge man är hänvisad till nordsjöfiske i större utsträckning.

— Det är endast i Kanada man kan få fasta priser på sillen. Hos oss existerar endast dagspriser, vilka kan variera oerhört. Förra året betalade vi t ex upp till 5 danska kronor — cirka 3,50 svenska kronor — för sillen per kg.

Missödet med de 700 returnerade tunnorna berodde på att partiet kom via Norge och be-

däremot varit bra. Någon sillbrist vill man inte höra talas om på Fiskebröderna.

— Fn råder ingen råvarubrist vid någon av de större fabrikerna, såvitt jag vet. I alla fall lär våra lager räcka till fram i november.

I Bohuskustens fiskevatten — av många betraktade som makrillens hemvist på jorden — finns inte längre någon makrill! Påståendet låter som en absurd tanke! Bevis finns emellertid att hämta i Fiskebrödernas lagerrum, där rader av lådor med påskriften "Norges makrellag 5/2" står staplade ovanpå varandra.

Direktör Knut Sjöman, Fiskebröderna:

— Vi har ännu inte kunnat köpa makrill i Sverige någon enda gång i år. Det verkar som om makrillen vore på väg att bli utfiskad — och i det fallet har nog norrmännen syndat mest.

— Av denna orsak tycker jag det är mycket märkligt att Svensk Fisk i sina annonser uppmanar folk att de skall äta mer makrill. Sådana annonser gynnar ju endast norrmännen!

På grund av sin höga fetthalt är makrillen mycket ömtålig, och fraktas därför per bil från Norge.

Det är inte bara bohuskustarna som klagat på makrillbristen. Samma tongångar hörs från de danska jyllandsfiskarna.

Direktör Christian Vanggaard,

inte bevara.

Problemen kvarstår

Abbas närmaste granne i Kungshamn, Fiskebröderna, ser inte lika optimistiskt på Kanada-sillens framtid.

Disponent **Kjell Sjöman**,

— Visserligen har vårt vin-

Missödet med de 700 returerade tunnorna berodde på att partiet kom via Norge och besiktigades först i Kungshamn. Partiet kunde ej godkännas p g a de höga kvalitetskrav man ställer på råvaran.

— All sill vi själva övervakat kryddningen av i Kanada har

Samma tongångar hörs från de danska jyllandsfiskarna.

Direktör Christian Vangaard,
Saebø Fiskeindustri:

— Makrillfisket har varit vårt stora problem i år. Liksom svenskarna har också vi blivit tvungna att importera från Norge.

Jan Börjesson



Såna här feta makrillar finns inte längre i de svenska fiskevattnen, säger direktör Knut Sjöman, Fiskebröderna.

Falska rykten om sillen i dagspressen

Ryktena om att sillfisket slagit fel är betydligt överdrivna, för att inte säga direkt osanna, säger man på Abba.

Försäljningschef **Ander Ekström**, Stockholm:

— F n har vi ett överskott på salt sill, medan däremot konservsillen håller på att ta slut. Men eftersom man nu lärt sig att hantera även andra råvarukvalitéer än islandssill är det troligt att problemet löser sig på samma sätt som i fjol.

I dagspressen talas om att man endast fått 30 000 tunnor sill mot de 250 000 som behövs för att hålla sillproduktionen vid liv.

— Jag förstår inte var man fått dessa siffror ifrån! Det är överhuvudtaget för tidigt att yttra sig om sillens framtid.



CANADIAN SALTFISH CORPORATION

OFFICE CANADIEN DU POISSON SALÉ

PHONE: (709) 722-7500

TELEGRAMS: CANSALCORP, STJOHNSNF · TELEX: 016-4599



Please use my/s.v.p. employer mon
POSTAL CODE POSTAL

A 1 C 5 X 8

P. O. BOX 6088
ROYAL TRUST BUILDING
139, WATER STREET
ST. JOHN'S
NEWFOUNDLAND
CANADA

January 31st, 1974.

We have refrained from acknowledging your letter of November 15th before this time because a number of very interesting events have taken place since the receipt of your letter.

We have carefully noted your comments and observations in your letter. We could have a very interesting debate about some of the points raised by you.

You mentioned that you have been kept informed about the Quebec herring position. Whether or not you got the correct facts is only a matter of speculation. We had originally planned to make a very substantial shipment to Sweden, but we went through a very interesting learning process. There is one thing about us that cannot be denied and that is that we are always willing to learn and take advice. On the other hand, the way this herring business is being conducted here in terms of the Swedish market leaves a lot to be desired to say the least.

No doubt, you are aware of what has happened to the price of practically every fish product. There has been a sustained increase in price to cover increased costs of raw material, packages, transportation and labour for all fish products, with the one exception of herring. It is our belief that the price of herring should be about \$30.00 per barrel higher in Sweden for Canadian herring than is currently the case. One of the reasons that this price has not moved significantly is the structure of the industry within Sweden compared with the relative lack of organisation in selling here. Certainly, the buyer has had the advantage during the last few years. I can assure you that we are taking steps to see that this unhealthy situation is remedied.

Herring is still leaving Canada for Europe as it was packed by fishermen. Some Scandinavian buyers are purchasing herring here and gambling on the outturn of the product. Certainly, in production and quality control there are many things that must yet be done here to see that all herring shipped is up to the required standard, but all Canadian herring should not be condemned as a result of these isolated cases.

It is an extraordinary set of circumstances when the buyer can come to Canada, grade, classify and inspect the fish in accordance with his requirements regardless of what the Canadian Inspection Act might say about the particular



quality concerned. I know of no other product which is treated in this way. If you go through a bag of potatoes, you are bound to find some with a few spots which probably should not be in the bag. This is true for practically any product you can mention. If you look hard enough at a product in terms of finding something wrong with it then of course, something will be found wrong with the product as very few people have reached perfection in practically any product which is produced. It is a goal that we have very much at the top of our list.

We went along with the established practise of allowing inspectors representing buyers in Sweden to have a look at our fish and to comment accordingly. We made arrangements with people, who presumably knew the herring business, to have all of our Quebec herring classified, graded and inspected in accordance with requirements of the buyers. This is an extraordinary concession as far as I am concerned, but the most interesting fact is that after this was done, we found that the Swedish buyers were still somewhat less than completely happy with what had been done in this classification and inspection process.

We ship various fish products to about twenty-two markets and we have established a high degree of reputation, understanding and cooperation in all of these markets, for all products concerned. This was not the case with the Quebec herring as some of the offers and ideas of payment, etc. just did not make sense as far as we were concerned. The result was that we got away from the idea of shipping our fish to Sweden; at least the fish of 1973 production. We found alternate outlets at prices higher than the Swedish prices and the buyers are very happy with the quality. We have had no complaints. All of our herring has now been shipped and we have received full payment for all the herring concerned.

It is my opinion that some of the Swedish buyers, who are now working through brokers and intermediaries, would have their interests best served by having direct contact with the seller. Certainly, in the case of saltfish, we have no agents, but we do have loyal distributors. These people work closely with us; we meet with them regularly; and we try to understand the mutual problems as they arise from time to time. If we are to sell to the Swedish market, then this is the type of operation that we would want to bring about in Sweden.

You can be sure that at this time, we are doing our utmost to bring more order into all phases of the Canadian herring industry from both the production and marketing points of view. As noted above, the past year has been very interesting and informative for us. Certainly, we plan to be in the herring business this coming season with a bigger volume and perhaps the 1974 year will be even more interesting and informative than the previous year. We will do all possible to discourage consignment sales or sales made on the basis of part payment. When next we meet, I will be able to tell you about some of our detailed plans in this connection.



CONTINUATION

- 3 -

I think that the information contained in this letter will be of interest to some of the existing and potential buyers in Sweden, and I propose to send a copy of this letter to them. Of course, your name will not appear on the copy of the letter.

With best regards.

Yours sincerely,

R. C. CREWE,
Assistant General Manager &
Marketing Manager.

RCC:js



CANADIAN SALTFISH CORPORATION

OFFICE CANADIEN DU POISSON SALÉ

PHONE: (709) 722-7500

TELEGRAMS: CANSALCORP, STJOHNSNF · TELEX: 016-4599

P. O. BOX 6088
ROYAL TRUST BUILDING
139, WATER STREET
ST. JOHN'S
NEWFOUNDLAND
CANADA

January 31st, 1974.

Fiskebroderna AB,
KUNGSHAMN, SWEDEN.

Dear Sirs:

The principal function of this Corporation is to be the exclusive buyer and seller of Canadian salted codfish within a designated area. During the past four years, we have handled pickled fish, as well as frozen fish products such as salmon.

We handled several thousand barrels of hard cured herring of 1973 production. We had hoped and expected that this production would have been sent to Sweden. Unfortunately, this was not the case as we were not prepared to operate with the two potential buyers concerned on the basis of part payment or consignment shipments. For your information, the two firms concerned consisted of one who is an end user of the product within Sweden, while the other is a broker who has an office located outside of Sweden.

We strongly believe in having complete understanding between the buyer and the seller. Prior to our involvement in the saltfish business some four years ago, much of the saltfish business from Canada was transacted through brokers. We found that this was unsatisfactory as this type of operation is inclined to be subject to misunderstanding. We preferred a system where there is complete understanding and confidence between the buyer and the seller.

All of our herring has now been sold and payment has been received. The buyers have been very happy with the product. The prices received were higher than those prevailing in Sweden. Great care was taken with our herring in grading, classification and inspection.

We will be more heavily involved in cured herring during 1974 than last year and we will be again looking at the Swedish market. However, this year, we will be dealing direct with buyers. We are taking the liberty of attaching a copy of a letter written to a herring importer explaining some of the facts concerning our herring production and sales. This letter also contains some of our views concerning the need for greater organisation in the Canadian herring industry, and which we believe would work for the benefit of both the buyer and the seller.



We have not firmed up our plans for 1974 production and we would welcome an exchange of views with you.

Yours sincerely,

R. C. CREWE,
Assistant General Manager &
Marketing Manager.

RCC:js

Är alltid intresserad men det
vi högst tilltals är
i själva själva med
men att vi för naturligtvis
ta ställning från gång till gång.

CANADIAN SALTFISH CORPORATION

P.O. Box 6088

St. John's

Newfoundland

Canada

February 15th, 1974

Att. Mr. R. C. Creve.

Dear Dick,

What a pity that you were away when I visited St. John's.

Carl took good care of me, but I certainly would have liked to discuss the contents of your letter of Jan. 31st with you.

I do not blame you for wanting to take over the entire sale of all herrings produced in Canada, in fact I might even welcome such a development - but boy, you do have some wrong ideas which have to be corrected!

Of course I know what happened to the price of practically all fish products - but if you want to indicate that nothing has happened to the price of Canadian herring products you are way off the track.

May I remind you that till a few years ago, when we Scandinavians started buying herrings in Canada, the Newfoundland producers got something like \$ 30-35.- per barrel of 100 kilos skin-and boneless herring fillets.

I just bought some with skin and with sidebones at \$ 90.- CIF Copenhagen, corresponding to about \$ 30.- FOB. Out of 100 kilos: with skin you get only about 85-90 kilos skinless - and the skinning cost is about \$ 12.- per barrel (according to Natsea).

And when we started buying headless we paid from \$ 30.- to 35.- per barrel. This in itself was infinitely much better for the producers than selling skinless fillets - but our last purchases have been at \$ 68.-.

So don't try to sell anybody the idea that nothing has happened with the herring prices!

What I do know is that the prices of all fish products are strictly based upon the law of offer and demand. And you must excuse me for saying so - but nobody cares a shit about what you feel about the price. If you want to raise the price by only a few dollars above the present level you had better start teaching the Canadians to eat herring. Because they'll have one hell of a lot they can't get rid

To you it may seem strange that a buyer wants to inspect, grade and classify the products he is going to buy - but this has been and will continue to be the way . It simply can not be done in any other way. You are not selling nails, screws or nuts - or any other standardised product, and if you believe that anybody will take the judgement of a Canadian Inspector for good, you must be off your rocker! I yet have to see the Canadian inspector who knows the slightest bit about the quality of herrings, the type and grade of cure and on the whole anything of importance. Hell, I yet have to see one who can count and check the weight !

Your remarks about potatoes show me that you know as little about potatoes as you know about herrings. You seem to forget the fact that "potatoes" can mean a hundred or more different things, first because of differences of species, next because of the chemical composition of the ground on which it was grown. And last but not least I can guarantee you that if you inspect a bag of potatoes which is sold with a Danish inspection certificate you will look in vain for the few ones with spots.

No, dear Dick, you are used to Salt Cod and believe that herring is as simple as Salt Cod. You seem to forget that while Cod is a lean fish with maximum abt. 1% fat, herring can vary in fat from about 3% to 25%. You also seem to disregard the fact that when you buy/sell Salt Cod you buy nothing but flesh, skin and bones - but one herring can be empty (and therefore yield 50% as skinless fillets) while another may contain roe/milt corresponding to upto 35% of the total weight (and therefore only yield about 35% fillet).

And what about bruises, rancidity, "thin skin" (skin which has to be removed in little pieces instead of being torn off whole and in one pull) ?

.....

The buyers will be the first to welcome it if you can bring more order to the production of Canadian herring, but brother ! it will take your lifetime and more to do that.

.....

Of course there is a trifle of truth in what you write - but only a trifle. I don't know if you have sent copies of the letter to the Swedish buyers. But I do know that if you have done so you have become the laughing stock of the buyers !

.....

Probably you will find this letter insulting, but I swear it is not meant that way. It is my habit to give people my honest opinion, and the better I like the person, the clearer and more bluntly I express this opinion - simply because I feel it my duty to do so towards a friend. My criticism is constructive even if it may destroy some of your fancy ideas. The fact that I know that you won't believe anything of what I say (because you do not want to believe it) does not change my attitude. I hope that some day in a not too far future we can sit down and go real deep into the problemes. Because you have enormous problemes ahead of you.

Yours sincerely,

HENRIQUES & ZOYLNERS EFTF. A/S

HENRIQUES & ZØYLNERS EFTF.

PHONE: (01) 30 4411 . TELEX: 5740 . CABLES: CARGUS

KUNGSHAMN

Ans. 20 FEB. 1974

Doc. d. /

DK-2500 COPENHAGEN VALBY
VAERKSTEDVEJ 75

A B B A
450 41 Kungshamn
Sverige

18. februar 1974

Att. hr. Björkmann.

Fra anden side i Sverige har jeg hørt, at Dick Crewe har gjort alvor af at sende de svenske importører kopier af et brev, han skrev til mig den 31. januar.

Han er åbenbart blevet så betaget af sin genialitet, at han har fundet, at alverden skal oplyses om den.

Da jeg var i St. John's for en god uge siden, var Dick desværre ikke hjemme. Jeg forsøgte at overtale hans nærmeste medarbejder, Carl Wheeler, til at foreslå Dick ikke at sende kopier, hvis ulykken ikke allerede var sket. Jeg sagde lige ud, at med mindre Dick var interesseret i at gøre sig selv til grin, skulle han afholde sig fra at sende kopierne.

Muligvis har de allerede været sendt. I hvert fald er de ankommet til andre i Sverige, så jeg går ud fra, at De også er blevet beåret med ét.

Til Deres orientering vedlægger jeg en kopi af mit svar.

Det er hårdt og lige på - men hvad skal man stille op med sådan en idiot? Han har ikke det fjerneste kendskab til sild og handel med sild, men alligevel tror han, at han kan opkaste sig til sildekonge i Canada og diktere køberne, hvad de har at rette sig efter.

Jeg kan tilføje, at jeg sidste år brugte megen tid til at søge at gøre Dick klart, at han ville få alverdens problemer med silden fra Quebec. Jeg sagde lige ud, at selvom vi lever af at købe sild, ville jeg ikke kontrakte en eneste tønde af den sild, fordi jeg var 100% sikker på, at der blot ville blive ballade ud af det. Og hvorfor skulle vi indlade os på at kontrakte sild, når jeg på forhånd vidste, at en væsentlig del af sildene ville blive dårlige?

Naturligvis har jeg ingen indflydelse på, hvad De vil svare ham; De vil utvivlsomt være mere høflig end jeg (det er vist forkert sprogbrug overhovedet at anvende ordet "høflig" i forbindelse med mit svar) - men jeg synes, at De bør holde fast ved, at der overhovedet ikke kan være tale om at købe sild, hvis det ikke sker på basis inspektion og godkendelse før afskibning. Hvad ville De have stillet op med et par tusinde tønder stinkende sild? Jeg har en mistanke om, at De har nok af den slags liggende i Kungshamn!

Hilsener

HENRIQUES & ZØYLNERS EFTF. A/S

Mayer's Food Products Co. Inc.

TR 5-2730

TR 5-2729

IMPORTED, EXPORTED & DOMESTIC FOOD PRODUCTS

50 Washington Avenue

Brooklyn, N. Y. 11205

May 26, 1972

Fiskebroderna AB
450 40 Kungshamn
Sweden BY AIR MAIL

Gentlemen:

After successful trial of the past year wherby we approached various canners to share with our herring sources in Labrador Newfoundland(The Iceland of Canada). The advantage was that we had good quality of herring because ourselves are herring processors and we supervise the production of the various fisherman of Labrador. As you know it is mostly used gilnets and it has been discontinued to pump out herring from the fishing boats.

Additionally every of our fishermen past a course sponsered by The Canadian Department of Fisheries and instructed by Norwagian experts how to handle the herring for The Scandanivian countries.

You don't have to pay brokerage fees or commisions because you are dealing direct with the principles. You don't have buy a boat load of herring in order to have low transportation charges. We will combine a boat of herring with many small buyers.

Now we are approching the Swedish canners to take advantage in this deal. So let us known your needs of herring so we will be able to fullfil your needs when herring is still available.

Very truly yours,

MAYERS FOOD INC.

By. M. Ausch





I maj plockar Abba i Kungshamn fram tunnorna med matjessill som har lagrats i bergum i de bohusländska klipporna. Varje tunna öppnas och sillen granskas kritiskt innan själva provsmakningen tar vid. Den saltstänkta gossen på bilden heter Nils Olsson och är chef för gänget.

Vilken sillburk ska vi välja?

Matjessill kan vara härlig, mustig, lite stark och god. Lagom hård under gaffeln.

Men innehållet i vissa sillburkar är en blek skugga av den ursprungliga matjessillen. Ibland lös, ibland hård. Stundom liten och tunn. Eller blek och grå. Ibland liknar den mest saltsill.

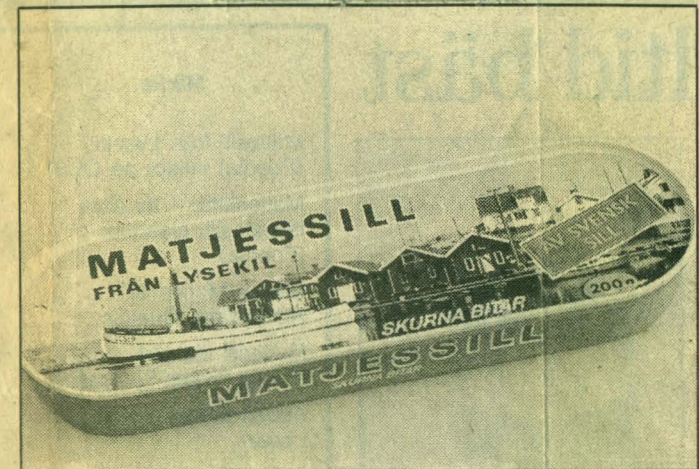
Midsommar är matjessillens högsäsong och butiksdiskarna brukar bokstavligen explodera av sillburkar dagarna före helgen.

Vi äter ungefär 10 miljoner askar matjes på ett år. Det lär säljas 3 miljoner avlånga burkar till midsommar. En del mindre butiker har redan sålt slut på en leveransomgång, men väntar påfyllning de närmaste dagarna.

Den tidiga sommarsäsongen har satt skjuts på den klassiska verandamatén. Färskpotatisen finns ju till rimliga priser runt fem kronor kilot. Så det är inte undra på att matjessillen gått åt som smör i solsken.

Vilken sill är bäst?

Den bästa matjessillen fås från äkta islandssill och det



Matjessill från Lysekil får toppbetyg.

brukar vara idé att satsa på denna sill, som är lite större än den övriga. Men denna tumregel håller inte alltid streck.

Sydsvenskans konsumentredaktion har provat, jämfört och betygsatt ett axplock matjesvarianter. Så här utföll vår subjektiva bedömning:

Matjessill från Lysekil, tillverkare Foodia får högsta poäng, 5, för såväl smak som färg och konsistens.

Denna topplacering delas av **Falkeskogs Matjesfiléer**, (i plastförpackning) betyg 5, tätt följd av **Matjesbitar** av äkta is-

landssill, från Foodia (i glasburk), som dock får 4-5 i snittbetyg därför att den är ganska så salt. Samma betyg 4-5 får

Falkeskogs **Jubileums Islandsmatjessill**.

Glada Fisken i Saluhallen säljer matjessill i lösvikt, fyra filéer för ca 30 kr. Kvaliteten är fin, snittbetyget blir 4-5, trots att det inte är islandssill.

Abbas Mästarmatjes i bitar ligger också på 4-5, denna sill är i saltaste laget, men har fin färg och konsistens. Däremot är **Ab-**

Forts sid B2

Sydsvenskan 24/6-90

Årgång -94 ser ut att bli bra, lagom mjäll och varken för fet eller för mager. Sommarens matjessill är klar efter att ha mognat på tunnor i månader. Att göra matjessill är en konst med gamla traditioner som inte så lite påminner om vintillverkning.

Årgång -94 klar för avsmakning

MATJESSILLÄLSKAREN Nils Olsson fläker upp ryggen på den silverglänsande islandssillen med tummen. Det knarrar när han delar fisken vid ryggbenet. Han tar en tugga av köttet som dryper av lake.

- Det är utsökt, njuter han.

Vi står på kajen i Kungshamn i Bohuslän och provsmakar råvaran till sommarens matjessill.

Islandssillen är fet och näst intill dubbelt så stor som sillen som fångas i svenska farvatten.

Redan i oktober lades islandssillen på tunnor med laken av kryddor och salt. I februari-mars skeppades den till Sverige för att i Kungshamn packas i burkar och sedan bli en omistlig del av sommarens sillbord.

Matjes på midsommar

För det är på sommaren, särskilt vid midsommar, som svenskarna sätter i sig överlägset mest matjessill, närmare bestämt drygt 1 400 ton.



ton.
När sillexperterna talar om matjessill låter de som vinkännare. Omdömen om sorter, kvalitet, mognad och konsistens stöts och blöts. Sillexperterna blir lika engagerade som de allra mest fanatiska vinprovare.

Kvaliteten på årgången bestäms först och främst av fetthalten på fisken och den skiftar beroende på tidpunkten för fångsten och förhållandena just den säsongen.

Årgång 1994, som är klar att förpackas framåt våren, ser ut att bli bra, säger kännarna.

I försvarets gamla bergrum, insprängda i klipporna vid fabriken i Kungshamn, lagras sill på tunnor på samma vis som vin i vinkällaren. Temperaturen måste vara den rätta, lagringstid och hantering kringgärdas av rutiner som vuxit fram under många år.

- Det här är inget jobb som man kan läsa sig till, förklarar Thorsten Thörnblad, inköpschef på Abba.

Olika sorter

Från golv till tak i de fuktiga bergrummen står de blå plasttunnorna ovanpå varandra i långa rader.

- Det är bättre med plast än trä, förklarar Sten Lorentsson, inköpare av råvaror.

Ändå tycks han med viss nostalgi minnas tiden när sillen lagrades på vackra trätunnor. Torskrom till kaviar lagras också av praktiska skäl fortfarande på tunnor av trä.

För att komplicera det ytterligare finns det inte bara olika sorters sill. Det finns också olika sorters matjessill. Av islandssillen görs den traditionella matjessillen. Av en mindre sillsort som fångas i Skagerack och utanför den norska kusten gör Abba en annan matjessill, som är lite mjukare och mjällare i smaken.



I försvarets gamla bergrum, insprängt i klipporna i Kungshamn, lagras årgång -94 av matjessillen på tunnor på samma vis som vin i en vinkällare. Temperaturen och lagringstiden måste vara den rätta. /Foto: PER JARL TT

lagrades redan i juni på tunnor och hålls av kännarna i Kungshamn för en favorit.

De har inte mycket till övers för matjessill som görs på färsk sill som inte lagrats. Sådan säljs också i affärerna. Skam till sägandes har Abba också en i sortimentet.

Huvudkapad sill

Det är enligt Thorsten Thörnblad först när sillen, som fått huvudet kapat, lagras med inälvor och maginnehåll som köttet mognar och får den



Nils Olsson fläker upp ryggen på den silverglänsande islandssillen med tummen. Det knarrar när han delar fisken vid ryggbenet.



I försvarets gamla bergrum, insprängt i klipporna i Kungshamn, lagras årgång -94 av matjessillen på tunnor på samma vis som vin i en vinkällare. Temperaturen och lagringstiden måste vara den rätta. /Foto: PER JARL /TT

Säker förvaring i försvarets bergrum

Här lagras sillen som vin i en vinkällare

fortsättning från sidan 1

rätta smaken och konsistensen.

Lagerchefen Nils Olsson har ett eget knep. Han sparar sina matjessillburkar ett helt år. I kylskåpet, ska man kanske tillägga. Först då är smaken den rätta, enligt Olsson.

I bergrummen förvaras fisken i väntan på att den ska packas på burkar med ny lake. Framst är det kryddpeppar och kanel som ger den karaktäristiska smaken i den sockersaltade laken.

Matjes är ett holländskt ord som betyder jungfru, det skulle alltså vara icke könsmogen fisk när holländarna gjorde sin matjessill.

Svenska marknadsförare tog över namnet, precis som de lånat exotiskt klingande namn som sardin och ansjovis till egna specialiteter gjorda på de nordliga havens sill, och så föddes den svenska varianten av matjessill.

Sill och åter sill

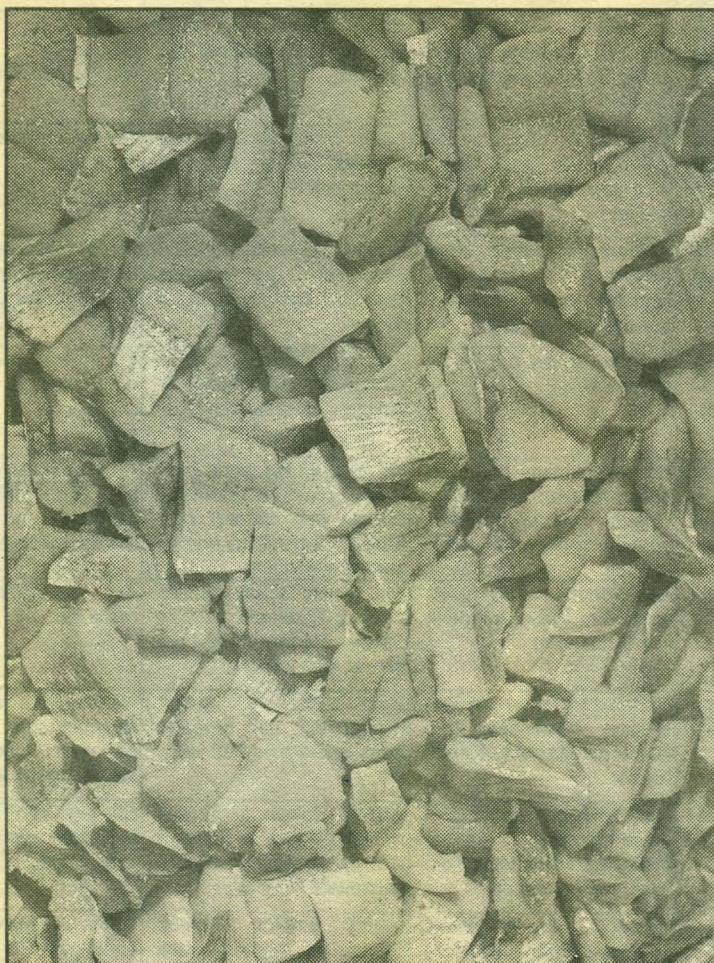
Salt sill har ätits i Norden sedan Hedenhös. På prästgårdarna och rikare herresäten varierades med tiden den enahanda kosten genom att krydda sillen. Därefter har sillsortimentet successivt utökats och förändrats. I takt med att både man och hustru arbetar och knappast har tid att till vardags lägga in sill har förädlingsindustrin fått en allt större marknad.

Sillen är fortfarande lika självklar på middagsbordet till midsommar och påsk som kring jul. Var helg har sin speciella sillvariant.

Matjessill äts av vissa i en förberedande omgång till Valborg. Men vid midsommar äts



Förpackningarna löper som snabba bilar i rusningstrafiken längs de långa transportbanden på Abbas fabrik i Kungshamn. Men ibland blir det trafikstockning även här.



Matjessillen äts av vissa i en förberedande omgång till Valborg, men det är midsommar som är den stora matjessillhelgen. Då sätter vi i oss 1 400 ton!

den största mängden. Till påsk och jul äter vi mest inlagd sill. Julen är den största sill-

helgen, sett till kvantiteten.

I Kungshamn talar man om kundernas sillbeteende, som är

väl etablerat och svårt att förändra. Totalt äts det varje år i Sverige nästan 11 miljoner kilo sill av alla de slag.

Uppdrivet tempo

Från bergrummen transporteras den lagrade sillen upp till fabriken. Här filéas sill som inte redan rensats på Island eller i företagets anläggning i Mollösund halvvägs mellan Göteborg och Kungshamn.

Matjessillbitar töms i stora kar och sedan slussas fisken på löpande band genom fabriken.

Här jobbar nästan uteslutande kvinnor. De rensar, väger, packar konservburkar och fyller glasburkar. Förpackningarna löper som snabba bilar i rusningstrafiken längs de långa transportbanden. Det är högt tempo, uppdrevet av ackord och något av gemytet från bergrummet har gått förlorat här.

Varför är kvinnodominansen så kompakt?

- Vi män klarar inte av jobbet, påstår Sten Lorentsson, inköpare av råvaror.

Familjeföretag

Han berättar att tempot i fabriken har sitt pris. Sjukfrekvensen är hög i Kungshamn och Sotenäs kommun, vilket till viss del säkert förklaras av att Abbas fabrik är en stor arbetsgivare i kommunen.

På fabriken, där även inläggningssill, kaviar, fiskbullen och andra sillsorter tillverkas, arbetar sammanlagt omkring 600 anställda. Företaget ägs numera till över 70 procent av Volvo. Abba, som från början var ett norskt familjeföretag med rötter i 1800-talet, är med en marknadsdel på 35 procent störst i Sverige på matjessill.

Om matjessillen från Kungshamn faller var och en i smaken får väl den hugade avgöra vid sommarens sillpremiär under en väl komponerad måltid av sill, nypotatisgräddfil och dryck.

ULF MÅRTESSON/T

Redaktörer: Iréne Jacobsson, Carl-Gustaf Wikstrand Tel: 0522-992 25, Fax. 0522-196 34

E-post: familjenytt@bohuslaningen.se

Familjeannonser: privatmarknad@bohuslaningen.se Tel: 0522-993 00

dagens namn: Vilhelmina, Vilma

Vilhelmina är kvinnoformen av Vilhelm. Vilhelm kommer från forntyskan och består av orden för "vilja" och "hjälm". Namnet var någorlunda vanligt för 100 år sedan. Omkring 7 800 heter Vilhelmina, cirka 200 har det som tiltalsnamn.

Vilma är en kortform för Vilhelmina och har samma anor som namnsdagsgrannen. Det var som mest populärt på 1920-talet, men försvann sedan för att få ett uppsving på 1990-talet. Omkring 12 900 bär namnet, cirka 10 800 kallas så.

i dag

För 20 år sedan, 1990, gifte sig sångerskan Carola Häggkvist med den norske predikanten Runar Sögaard.

”

citaten:

Jag är övertygad om att vi har en viss glädje, och inte så liten heller, av andra människors olyckor och sorger.”

Edmund Burke



Nils Olsson i Kungshamn har i många år kvalitetskontrollerat sill.

Har rest långväga för sillen

När Norge 1964 gav utländska medborgare chans att studera konserverteknik var en av eleverna Nils Olsson från Kungshamn. 1965–2002 reste Nils till de stora fiskeländerna och kvalitetskontrollerade sill.

Nu har han skrivit en dokumentärskrift om en sillstrypares vardag.

Efter realexamen fick Nils Olsson jobb som driftsassistent på Abba. Lönen var 600 kronor i månaden. Han minns att Abba på 60-talet exporterade torkad torskrom till Grekland.

Efter de norska studierna blev

Nils kontrollant av sockersaltad och kryddad sill och 1966 fick han det första utlandsuppdraget. Tillsammans med Gunnar Stensby och Axel Pihl reste Nils till Island och fiskade över 400 000 tunnor sill. Abba köpte 80 000 tunnor.

– Sillen magdrogs, huvudkapsades och mönsterpackades i trä-tunnor. Arbetet skedde mestadels vid en enkel brygga under bar himmel. Island var ett Klondyke för de som jobbade med sill, berättar Nils.

De isländska fiskebåtarna gjorde stora fångster och den sill som inte kunde tas till vara för konservervändamål blev sillolja och mjöl. Mestadels var sillen stor – 3,3 sill på varje kilo.

1970 blev det mindre sillfångster

på de europeiska vattnen och då reste Nils till Kanada. Abba och Foodia i Lysekil skrev kontrakt på 15 000 tunnor sill. Saltningsplatsen var Cape Breton på Newfoundland.

– Saltningsplatsen låg oländigt till, minns Nils. Från Halifax åtta timmar med bil, två dygns väntan på en tre timmars båtresa. Det mesta av kanadasillen lämpade sej inte för saltning men 8 000 tunnor fick svenskarna ihop

Sillfjäll blev nagellack

Fiskarna var ovana med att hantera sillen som skadades vid hanteringen ombord.

– En kast med ringnoten kunde ge 700 till 1 000 ton sill. Den sill som inte togs tillvara kastades i en stor box med kättingar. Dessa skrapade loss sillfjällen som såldes till kosmetikaindustrin för att bli nagellack.

Nils Olsson såg också att tusentals ton med sill varje natt dumpades i havet. Det var sill som inte kunde tas om hand i land. Bohuslänningarna var kritiska uppköpare och flera gånger sade man nej till sill som inte var tillräckligt bra.

– I Kanada nobbade vi en gång marinerad sill, säger Nils. De som fileade arbetade med tre dagar gammal sill och det ville vi inte ha.

Sillsondering på Irland

Ett annat fiskeland var Irland dit Nils reste 1970. Platsen hette Bur-

tonport, som låg i en fattig del av landet.

– Jag reste hem tomhänt. Sillen var mager och full av rom och mjölke och oduglig till kryddning. Lite senare kom rapporter från Irland att man hade konserver sill till salu, säger Nils.

Nils berättar vidare:

– Oroligheterna hade börjat mellan katoliker och protestanter och större delen av resan skulle ske genom Nordirland. Vi passerade en gränsstation som några timmar senare sprängdes i luften. Den här gången kunde irländarna erbjuda bra sill även om det gick sju per kg.

Lite äventyr var det alltid på sillresorna. En gång körde Nils Olsson och några andra på de branta och smala vägarna på Island.

– Vi hade änglavakt. När vi skulle tanka fick bilen slagsida, ett stag till en hjulaxel hade gått av. Tänk om detta hade hänt på bergsvägarna.

121 resdagar på ett år

Att kontrollera sill, skarpsill och torskrom innebär många resor. 1979 blev ett rekordår då Nils var borta 121 av årets dagar. Han började i engelska Topsham, därefter Island, Tyskland, Finland, Kanada, Norge och Danmark.

1984 sade Nils upp sej på Abba och började som produktionschef vid norska Skaarfish. Han var med om att exportera sill och sillrom

till Japan vars kvalitetskrav var extremt rigorösa. Men Nils ville ha jobb hemma och blev chef för Fiskebrödernas fabrik i Kungshamn.

Efter fyra år på andra företag återvände Nils Olsson till Abba. En tid var han fabrikschef i Grebestad.

2002 slutade Nils på grund av sjukdom och senare fick han tid att skriva En sillstrypares dagbok som bygger på många år inom konserverindustrin.

Terje W Fredh

0522-992 25

PORTRÄTTET

Nils Olsson

Bor: Serpentinvägen, Kungshamn.

Född: 17 maj 1940.

Familj: makan Connie, barn.

Utbildning: konserverteknisk vid Hermetikkfagskolen i Stavanger.

Arbetat som: kvalitetskontrollant av råvaror för konserverindustrin.

Företag: Abba, Fiskebröderna, norska Skaarfish.

Udda uppdrag: kontroll hos firma i Brooklyns slumområde.

Därför försvann islandssillen: för stort fiske av ryska och norska båtar.

Fritiden: sommarhus i Danmark mellan Jerup och Strandby.

Suverän havsmat: kryddsill.

Uppdrag: lokalpolitik för moderaterna.

Tv: sport och Kunskapskanalen.

Skrev: En sillstrypares dagbok som kommer med på en utställning i Kungshamn i sommar.



Nils Olsson har dokumenterat sina erfarenheter i En sillstrypares dagbok, som finns i skriften Sill – havets silver.

s

En sillstrypars vardag

Nils Olssons stora kunskaper blir dokumentärskrift

När Norge 1964 gav utländska medborgare chans att studera konserverteknik vid Hermetikkfagskolen i Stavanger var en av de två eleverna Nils Olsson från Kungshamn. 1965-2002 reste Nils till de stora fiskeländerna och kvalitetskontrollerade sill. Nu har hans kunskaper om sill resulterat i en dokumentärskrift om en sillstrypars vardag.

Efter realexamen fick Nils jobb som driftsassistent på Abba. Lönen var 600 kronor i månaden. Han minns att Abba på 60-talet exporterade torkad torskrom till Grekland.

Efter de norska studierna blev Nils kontrollant av sockersaltad och kryddad sill. 1966 skedde det första utlandsuppdraget. Till sammans med Gunnar Stensby och Axel Pihl reste Nils till Island i mitten av 60-talet. Island fiskade över 400.000 tunnor sill och Abba köpte 80.000 tunnor.

Sillen magdrogs

– Sillen magdrogs, huvudkarpades och mönsterpackades i trä-tunnor, minns Nils. Arbetet skedde mestadels vid en enkel brygga under bar himmel. Island var ett Klondyke för de som jobbade med sill.

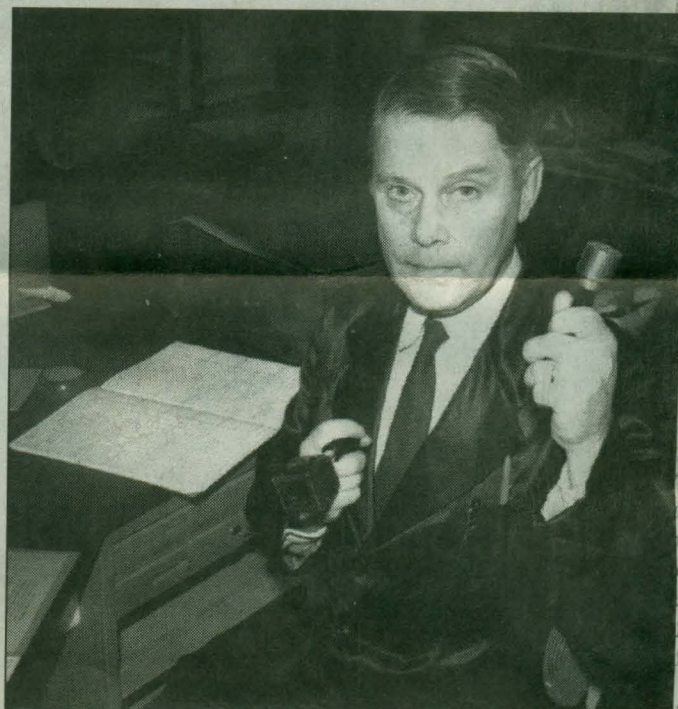
De isländska fiskebåtarna gjorde stora fångster och den sill som inte kunde tas till vara för konservändamål blev sillolja och mjöl. Mestadels var sillen stor, 3, 3 sill på varje kilo.

Sillfjäll blev nagellack

1970 blev det mindre sillfångster på de europeiska vattenen och då reste Nils till Kanada. Abba och Foodia i Lysekil skrev kontrakt på 15.000 tunnor sill. Saltningsplatsen var Cape Breton på Newfoundland.

– Saltningsplatsen låg eländigt till, minns Nils. Från Halifax åtta timmar med bil, två dygn väntan på en tre timmars båtresa. Mestadels av kanadasillen lämpade sig inte för saltning, men 8.000 tunnor fick svenskarna ihop

Fiskarna var ovana med att hantera sillen som skadades vid



Nils Olsson i Kungshamn som i många år kvalitetskontrollerade sill.

hanteringen ombord.

– En kast med ringnoten kunde ge 700 till 1.000 ton sill, säger Nils. Den sill som inte togs till vara kastades i en stor box med kättingar. Dessa skrapade loss sillfjällen som såldes till kosmetiksindustrin för att bli nagellack.

Nils såg också att tusentals ton med sill varje natt dumpades i havet, sill som inte kunde tas om hand i land.

Bohuslänningarna var kritiska uppköpare och flera gånger sade man nej till sill som inte var tillräckligt bra

– Kanada nobbade vi en gång marinerad sill, säger Nils. De som fileade arbetade med tre dagar gammal sill och det ville vi inte ha.

Sillsondering på Irland

Ett annat fiskeland var Irland dit Nils reste 1970. Platsen hette Burtonport, som låg i en fattig del av landet.

– Jag reste hem tomhänt, minns Nils. Sillen var mager och full av rom och mjölke och oduglig till kryddning. Lite senare kom rapporter från Irland att man hade konservsill till salu.

Nils berättar:

– Kortaste vägen från Dublin till Burtonport, oroligheterna hade börjat mellan katoliker och protestanter, större delen av resan skulle ske genom nordirland. Vi passerade en gränsstation som några timmar senare sprängdes i

luften.

Den här gången kunde irländarna erbjuda bra sill även om det gick sju per kg.

Lite äventyr var det alltid på sillresorna. En gång körde Nils och några andra på de branta och smala vägarna på Island.

– Vi hade änglavakt, säger Nils. När vi skulle tanka fick bilen slagsida, ett stag till en hjulaxel hade gått av, tänk om detta hade hänt på bergsvägarna.

121 resdagar på ett år

Att kontrollera sill, skarpsill och torskrom kräver många resor. 1979 blev ett rekordår, Nils var borta 121 av årets dagar. Han började i engelska Topsham, sedan Island, Tyskland, Finland, Kanada, Norge och Danmark.

1984 sade Nils upp sig på Abba och började som produktionsschef vid norska Skaarfish. Nils var med om att exportera sill och sillrom till Japan vars kvalitetskrav var extremt rigorösa.

Nils ville ha jobb hemma och blev chef för Fiskebrödernas fabrik i Kungshamn.

Efter fyra år på andra företag återvände Nils till Abba. En tid var han fabrikschef i Grebbestad.

2002 slutade Nils på grund av sjukdom och senare fick han tid att skriva "En sillstrypare dagbok" som bygger på många år inom konserverindustrin.

Terje W Fredh



nisk chef. Leifs

När Norge 1964 gav utländska medborgare chans att studera konserverteknik vid Hermetikkfagskolen i Stavanger var en av de två eleverna Nils Olsson från Kungshamn. 1965-2002 reste Nils till de stora fiskeländerna och kvalitetskontrollerade sill. Nu har hans kunskaper om sill resulterat i en dokumentärskrift om en sillstrypares vardag.

Efter realexamen fick Nils jobb som driftsassistent på Abba. Lönen var 600 kronor i månaden. Han minns att Abba på 60-talet exporterade torkad torskrom till Grekland.

Efter de norska studierna blev Nils kontrollant av sockersaltad och kryddad sill. 1966 skedde det första utlandsuppdraget. Tillammans med Gunnar Stensby och Axel Pihl reste Nils till Island i mitten av 60-talet. Island fiskade över 400.000 tunnor sill och Abba köpte 80.000 tunnor.

Sillen magdrogs

Sillen magdrogs, huvudkarpades och mönsterpackades i trä-tunnor, minns Nils. Arbetet skedde mestadels vid en enkel brygga under bar himmel. Island var ett Klondyke för de som jobbade med sill.

De isländska fiskebåtarna gjorde stora fångster och den sill som inte kunde tas till vara för konserverändamål blev sillolja och mjöl. Mestadels var sillen stor, 3, 3 sill på varje kilo.

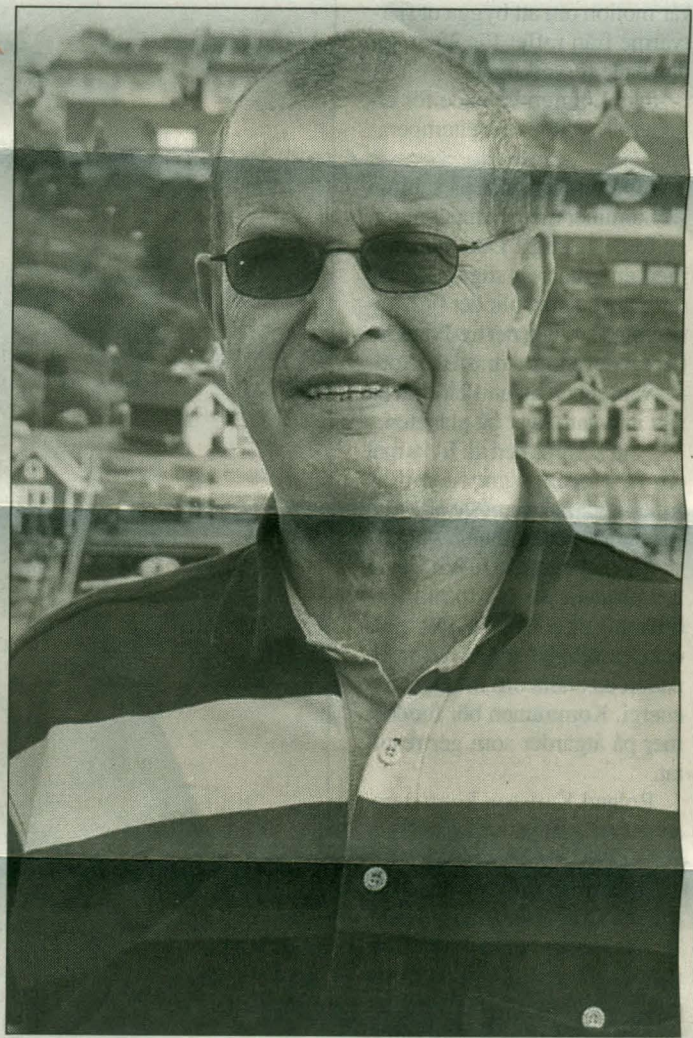
Sillfjäll blev nagellack

1970 blev det mindre sillfångster på de europeiska vattenen och då reste Nils till Kanada. Abba och Foodia i Lysekil skrev kontrakt på 15.000 tunnor sill. Saltningsplatsen var Cape Breton på Newfoundland.

Saltningplatsen låg eländigt till, minns Nils. Från Halifax åtta timmar med bil, två dygn väntan på en tre timmars båtresa. Mestadels av kanadasillen lämpade sig inte för saltning, men 8.000 tunnor fick svenskarna ihop

Fiskarna var ovana med att hantera sillen som skadades vid hanteringen ombord.

En kast med ringnoten kunde ge 700 till 1.000 ton sill, säger Nils. Den sill som inte togs tillvara kastades i en stor box med kättingar. Dessa skrapade loss sillfjällen som såldes till kosmetikindustrin för att bli nagellack.



Nils Olsson i Kungshamn som i många år kvalitetskontrollerade sill.

Nils såg också att tusentals ton med sill varje natt dumpades i havet, sill som inte kunde tas om hand i land.

Bohuslänningarna var kritiska uppköpare och flera gånger sade man nej till sill som inte var tillräckligt bra

Kanada nobbade vi en gång marinerad sill, säger Nils. De som fileade arbetade med tre dagar gammal sill och det ville vi inte ha.

Sillsondering på Irland

Ett annat fiskeland var Irland dit Nils reste 1970. Platsen hette Burtonport, som låg i en fattig del av landet.

Jag reste hem tomhänt, minns Nils. Sillen var mager och full av rom och mjölke och oduglig till kryddning. Lite senare kom rapporter från Irland att man hade konserver till salu.

Nils berättar:

Kortaste vägen från Dublin till Burtonport, oroligheterna hade börjat mellan katoliker och protestanter, större delen av resan skulle ske genom nordirland. Vi passerade en gränsstation som några timmar senare sprängdes i luften.

Den här gången kunde irländarna erbjuda bra sill även om det gick sju per kg.

Lite äventyr var det alltid på sillresorna. En gång körde Nils och några andra på de branta och smala vägarna på Island.

Vi hade änglavakt, säger Nils. När vi skulle tanka fick bilen slagsida, ett stag till en hjulaxel hade gått av, tänk om detta hade hänt på bergsvägarna.

121 resdagar på ett år

Att kontrollera sill, skarpsill och torskrom kräver många resor. 1979 blev ett rekordår, Nils var borta 121 av årets dagar. Han började i engelska Topsham, sedan Island, Tyskland, Finland, Kanada, Norge och Danmark.

1984 sade Nils upp sig på Abba och började som produktionsschef vid norska Skaarfisk. Nils var med om att exportera sill och sillrom till Japan vars kvalitetskrav var extremt rigorösa.

Nils ville ha jobb hemma och blev chef för Fiskebrödernas fabrik i Kungshamn.

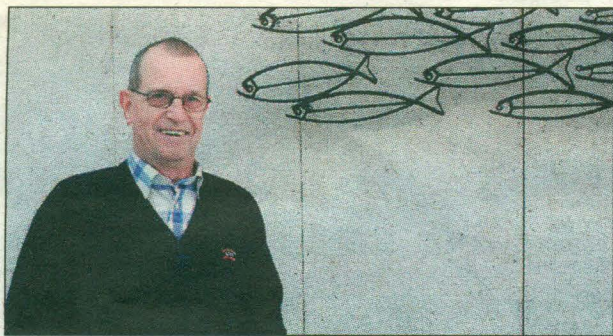
Efter fyra år på andra företag återvände Nils till Abba. En tid var han fabrikschef i Grebbestad.

2002 slutade Nils på grund av sjukdom och senare fick han tid att skriva "En sillstrypares dagbok" som bygger på många år inom konserverindustrin.

Terje W Fredh

pens
stämi
föra e
ga p
1:21 c

Sökar
strand
lägga
brygg
1:21 c
mun. S
ligt s
frank
som i
sport
tänkt
tillfall
tänkt
stranc
He
strand
om st
det in
som h
mänh
områ
ha fåt
sentli
ren fö
det fir



Nils Olsson jobbade i många år för Aktiebolaget Bröderne Ameln, ABBA i dagligt tal, och är en av dem som är mest insatt i företagets utveckling under alla år.

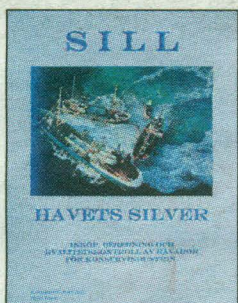


Förhandlingar mellan isländska försäljare på vänstra sidan och svenska köpare på högra sidan.

ABBA-veteran berättar

Nils Olsson jobbade många år för Aktiebolaget Bröderne Ameln, ABBA i dagligt tal, och är en av dem, som är mest insatt i företagets utveckling under alla år.

– Mycket tack vare bergrummen är ABBA kvar i Kungshamn än i dag, påpekar han.



Nils har även dokumenterat sina erfarenheter i en skrift som finns tillgänglig på Kungshamns Hembygdsmuseum.

Företaget grundades i Bergen 1938 och flyttade på 1850-talet till Sverige. 1906 registrerades namnet AB Bröderne Ameln. ABBA etablerades i dåvarande Gravarne 1928. Första fabriken låg där parkeringen söder om ICA finns idag. Redan 1933 flyttade man ut till Rösholmen mellan Smögen och nuvarande Kungshamn och sedan 1970 finns företaget på Hagaberg norr om Kungs-

hamn. Som mest har fabriken haft över 400 anställda men nu är siffran nästan halverad. I år är det 40 år sedan produktionen flyttade från Rösholmen till Hagaberg och sedan 1995 ingår företaget i norska Orkla-koncernen.

Studier i Stavanger

Nils Olsson anställdes på ABBA 1958 och hade olika arbetsuppgifter på produktionskontoret innan disponent Stensby erbjöd honom att åka till Stavanger för en ettårig utbildning inom konservteknik. Därefter blev han chef på ABBA:s fabrik i Grebbestad. Företaget hade vid denna tid nio fabriker längs kusten, från Strömstad till Göteborg. Från och med 1969 sysslade Nils enbart med inköp och kvalitetskontroll av råvaror.

1984 sade han upp sig och arbetade två år i Norge samt två år på Fiskebrö-

derna innan han återkom till ABBA, som 1988 övertog hela SVC:s anläggning på Hovenäset.

Nils blev nu ansvarig för kvalitetskontroll av råvaror med placering vid råvarulagret i bergrummet.

Hela norra Atlantkusten var Nils Olssons arbetsområde. Råvaruleverantörer fanns främst i Norge, Island, Danmark, England, Irland och Canada.

Islandssill

Den så kallade islandssillen gick från norska kusten upp till Island för att söka föda på somrarna.

Nils Olssons första resa till Island skedde 1966 tillsammans med Gunnar Stensby och Axel Pihl. Man kontrollerade färdigkryddad sill på norra Island varefter man fortsatte till östkusten där fiske och kryddning ännu pågick.

Totalt kontrakterade ABBA vid denna tid cirka 75 000 tunnor sill per år. Kontraktet fördelades efter överenskommelse med islänningarna på ett flertal olika beredningsstationer.

Sillen huvudkapades, blandades med salt, socker och kryddor och packades en och en i tunnorna, alltså ett enormt handarbete. När sillen gick till var det därför jobb 24 timmar om dygnet och när ingen sill fanns blev det ofta fest 24 timmar om dygnet.

– Fast islänningarna var

genomgående arbetsamma och ansvars-kännande, anser han.

En tunna om 100 kg rymde normalt 280 till 325 sillar; alltså i runda tal tre stycken per kg.

– För att belysa nedgången i Islandsfisket kan nämnas att man på Island 1963 saltade och kryddade 523 000 tunnor. 1973 var den totala produktionen 1 550 tunnor.

1969 tog

Islandssillen slut

Sommaren 1969 reste Nils Olsson runt på Island i avsikt att starta kryddningen men fångsterna uteblev eftersom beståndet var utfiskat.

– Efter ett möte med ABBA:s ledning beslöts att kontrollera möjligheterna att använda Nordsjösill, förklarar han.

Nils reste därför till Hirtshals i Danmark. Den sill som landades låg efter viss sortering runt fem stycken per kg. För att täcka den akuta bristen beslöts att krydda 3 000 tunnor. Fisket på Island kom fortfarande inte igång och därför beslutades att flytta de cirka 40 000 tomtunnor och kryddsatser ABBA hade på Island till framför allt Danmark. Vid säsongens slut hade man i Danmark kryddat inte mindre än 27 000 tunnor.

3 000 tomtunnor hade även skickats till nordväst-

God Jul & Gott Nytt



SINGER
www.singer.se

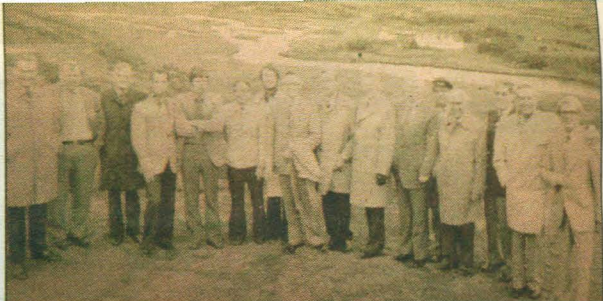


Husqvarna VIKING
www.husqvarnaviking.com



PFAFF
www.pfaff.com

Klipp ut och spara annonsen



Besök på Tingvalla på Island.

ade om sill

ra Irland. I januari 1971 fick Nils besked att man hade kryddat fullt samtliga tunnor. Sillen visade sig vara liten, cirka sju stycken per kg, men av bra kvalitet och välbehandlad.

Medan den sill man kryddade i Danmark, på grund av omfattande konkurrens, kostade runt 500 kronor per tunna fick man den irländska sillen för 168 kronor per tunna, alltså en bra affär.

Arbetskostnaden för filétering och skärning till gaffelbitar blev dock för all denna sill mycket hög jämfört med Islandssillen.

Etablerade kontakter i Kanada

För saltsill var emellertid Nordsjösillen för liten i



Karl-Axel Brorsson och Martin Wilhelmsson har båda varit på Islandsfiske och deltog i diskussionerna när Nils Olsson kåserade i Kungshamns hembygdsgränd.

storlek varför man, tillsammans med Foodia i Lysekil, etablerade kontakter med företaget i Kanada.

– Ett rikt sillfiske bedrevs vid Newfoundlandssydskust men beståndet överbeskatades grovt. Ofta fick snörparna fångster på 700–800 ton varav man endast kunde lasta 250–300 ton. Överskjutande delen pumpades genom en box för att ta till-

vara sillfjällen, som såldes för tillverkning av nagellack!

Tusentals ton död sill dumpades härigenom på havets botten varje natt.

Då fraktkostnaden från Kanada var mycket hög gick man småningom över till att filétera sillen färsk. Trätunnorna ersattes också successivt av plasttunnor, som både är lättare, mer hygieniska och kan användas flera gånger.

En annan betydande råvara för ABBA är skarpsill, som användes till ansjovis. Skarpsillen köps främst från svenska västkusten men även från yttre Oslofjorden medan färdigkryddad ansjovis importerades från England, Skottland och Irland.

För produktion av Kalles Kaviar åtgår stora mängder torskrom. Denna sockersaltades främst på olika platser vid sydvästra Island samt i Troms och Lofoten i Norge.

Sista båten

Under 1950- och 1960-talen deltog även svenska båtar i fisket efter Islands-sill. År 1953 gick nästan 100 båtar från vårt land till Island men året efter endast runt 70. Från Fiske-tången deltog på 1960-talet sju båtar och fyra från Gravarne. Sista båten som prövade på klassiskt Islandsfiske de två åren 1967 och 1968 var Mersey från Fiske-tången. Därmed var en historisk epok till ända.

Text och foto: Nils Olsson och Conny Åquist

Sven blev specialist på räkor

Den mekaniska utvecklingen inom konserverindustrin har varit en utmaning för Sven Henriksson i Väjern. Med räkskalningsmaskiner som specialitet har han startat fabriker i Chile, USA och Danmark.

Han är född i Ellös och började 1944 på Hugo Hallgrens konserverfabrik som förutom havsprodukter också lade in grönsaker. Fabriken hade kontraktsodlare på Orust och eget tröskverk för ärtor. Folk åt sill och Sven minns att man levererade 80 000 burkar i veckan till KF.

När pappan blev chef för Sjömärkets konserverfabrik på Malmön började Sven där också. Han har en del minnen förknippade med så kallade falsmaskiner. Sådana maskiner används för att sätta lock på konserverburkarna. De som arbetade som falsare sköt in locken i maskinen med hjälp av pekfinger.

Svårt sargad

Han kommer bland annat ihåg en särskilt snabb maskin från Bergmans verkstad.

- Då fick en falsare som hette Rune Jacobsson en hand svårt sargad i maskinen, berättar Sven. Jag körde honom till sjukhuset i Lysekil. När doktor Olofsson såg handen sa han att "det fingret er får vi kapa av". Jag och Rune protesterade och hävdade att utan pekfinger går det inte att falska. Doktorn sydde då ihop och veckan efter var Rune igång med falsningen igen.

Under fabriken sista tid arbetade Sven som chef. Den lades ner 1959. Konserverfabriken kom till för att ge stenhuggarfruarna arbete och



Arbete med räkor och konservermaskiner har varit en livsuppgift för Sven Henriksson.

Foto: Terje W Fredh

nedläggningen blev ett svårt slag för den lilla ön.

Efter nedläggningen övervägde han arbeten i Skåne och Borås, men började i stället arbeta på Abba i Bohuslän. Därefter arbetade han på Sunnans fabrik som var Sveriges största inläggare av räkor.

Merparten av räkorna skaldes för hand, men Sunnan köpte en maskin från USA. Sven körde in maskinen och gjorde förbättringar som var så bra att företaget i USA använde dessa i sina nya maskiner.

Satsning på Chile

Sunnans ägare beslöt att satsa på att bygga en fabrik i Chile, intill rika fiskevatten i Stilla havet. Sunnan skickade ner maskiner och man köpte två fiskebåtar, Jane och Singö, från Grundund.

Det mesta fungerade bra i det nya landet. Enda misstaget var att arbetsborden från Sverige var för höga för de kortare chilenska kvinnorna.

- Men det löste sig.

Även här kunde räkfångsterna minska och då trålade båtarna havskrafta. En resa kunde ge 30 ton.

- Men det är inte krafter av den typ vi har här uppe, säger Sven. Stilla havskraftorna hade små kroppar där köttet fanns. Hela 90 procent av dem utgjordes av mycket långa ben och klor, likt spindelkrabborna.

Efter tjänsten i Chile startade Sven räkskalningsfabriker i USA och Danmark innan han återvände till Bohuslän och Bohusräkor på Hovenäset och sedan Abba. Där var han med om att ta fram den första maskinen som fyllde och vägde sill i glas. En av hans effektiviseringsringar gav honom en belöning på 174 000 kr.

Spelade fotboll

Sven har haft en god fysik och han tror att det beror på att han spelade fotboll i många år. Han fick slutade med det när resor och träning inkräktade för mycket på familjelivet.

- En match spelade vi mot

Slättnens IK vars center Nisse Persson var tung, hård och lite ojust. Jag tacklade honom i närkamp och Nisse föll raklång på planen som var som lervälling. Han reste sig upp och jagade mej sedan runt planen tills domaren ingrep.

-I dag är motionen dagliga promenader med hunden och simning i Tumlarens badhus

Terje W Fredh

08522-992 25

JUBILAREN Sven Henriksson

Fyller: 80 år i dag.

Bor: Rockeskärgatan, Väjern

Familj: barn, barnbarn, barnbarnsbarn.

Arbetat: inom konserverindustrin.

Försvunnen delikatess: inkokt makrillrom i dill.

Idrott: spelat fotboll i Morlanda, Malmön och KIF.

Motion: promenader och simning.

Djur: hund av asiatisk ras.

Brooklyn Exile Seeks The Swedish Essence Of Pickled Herring

* * *

Stockholm Lovingly Honors
Fish in Myriad Varieties;
But Ocean Avenue It's Not

By BARRY NEWMAN

Staff Reporter of THE WALL STREET JOURNAL
STOCKHOLM—In Sweden, as in other Northern European countries and certain sections of metropolitan New York, cultural identity is closely tied to pickled herring.

The Swedes eat pickled herring in mid-summer. They eat it on Christmas. They eat it for breakfast. A Swedish father, in the course of consuming pieces of pickled herring for an appetizer one evening, recounts his son's coming of age in pickled-herring terms: The boy loved it; the adolescent rejected it; the law-school graduate can't stop eating it.

Some people probably aren't in love with pickled herring. But they probably aren't Swedish. On the other hand, you don't have to be Swedish to love pickled herring. For someone whose mouth waters at the very thought of the stuff, a trip to Sweden is the next best thing to standing in front of the appetizing counter at the Waldbaum's supermarket on Ocean Avenue in Brooklyn, breathing deeply.

From a pickled-herring perspective, Sweden's premier place to eat is Operakallaren. It is a restaurant in the opera house, amid the domes and steeples of Stockholm's waterfront. A guest who walks up on a cold afternoon can look through its windows at ladies in fur turbans choosing discreetly small portions from a discreetly elegant smorgasbord. It doesn't seem much like Waldbaum's to me. At Operakallaren, pickled herring is obviously *haute cuisine*.

The Maven

Chef Werner Vogeli, all in white, waits in the lobby. He exudes the aloof confidence of a man accustomed to accomplishment. Chef Vogeli prepares banquets at the royal palace. Once, he served 350 cheese souffles at a single sitting. And can he ever pickle a herring! In Brooklyn, they would call him a herring maven.

The chef leads the way down a narrow staircase and into the wine cellar, where 40,000 bottles repose in darkness. Behind a small bar, he breaks out a bottle of champagne.

"Some newspaper in Norway just claimed that I said Norwegians don't know how to slice herring," he says, setting out the glasses. The chef is piqued at the pickled-herring press. "All I said was the pieces were too big. If you're trying 30 kinds of pickled herring, you don't want pieces six inches long. Now I can never go back to Norway."

He pours, toasts, sips, then pauses in deep thought. "There are better champagnes," Chef Vogeli decides, and suggests lunch.

Brass and Wood

Upstairs, in the main dining room, chandeliers glitter beneath a coffered ceiling. Forest nymphs cavort on the walls. Fluted oak columns descend to a red carpet. And, in the room's center, the smorgasbord rests like an imperial launch in drydock, all polished brass and lacquered wood. The pickled herring is on a bed of ice in the bow.

Laid enticingly on shallow platters are matjes-herring fillets, matjes herring in Rhode Island sauce, marinated smoked herring, herring in mustard sauce, herring with caviar, spiced herring, pickled salt herring, plain pickled herring, and herring first fried and then pickled.

Chef Vogeli selects a gold-rimmed plate and places two tiny pieces of plain pickled herring on it, along with a small boiled potato. "It's not right to put too much on your plate," he instructs. "You must go back and forth many times."

Four trips, one beer and two glasses of aquavit later, the chef returns to check on his guest. I have a question: Where are the chopped herring and the herring in cream sauce with tons of onions, like they have at Waldbaum's?

Chef Vogeli is puzzled. He is unfamiliar with the gastronomy of Flatbush. Only one kind of herring is deliberately excluded from his smorgasbord: the infamous *surstromming*.

"It is something you must learn to appreciate," he says. "I have not had the opportunity to do so yet. It cannot be served in a restaurant. All the guests would leave."

After lunch, I discover a cache of *surstromming* in the back of a stall at Stockholm's old fish market. The clerk, sniggering, hands a bloated tin over the counter. "Open it in a bucket of water," he says. "Otherwise, it will shoot up in your face. And I wouldn't do it inside."

Duly warned, I do the deed alone, in a deserted parking lot. The controlled explosion and ensuing aroma bring to mind a South-

Please Turn to Page 18, Column 3

A Brooklyn Exile Sets Off to Find Swedish Essence of Pickled Herring

Continued From First Page

east Asian fruit called a durian. Durians have creamy pulps but smell awful. Eating one has been likened to eating vanilla custard out of an oil drum. By comparison, a bite of surstromming—which is herring partly pickled and mostly rotten—is like eating tuna fish out of a grease monkey's boot.

A few Swedes allegedly like surstromming, but all great causes attract extremists, and pickled herring does, too. It has dissenters, however. They are based in the Waxholm, a turreted hotel on an island near Stockholm. Fishing boats tie up opposite the Waxholm's entrance. The chef, a stout German named Rolf Durr, crosses the road each day to buy his herring fresh. It is the specialty of the house.

"People come here just to eat this," the chef says, jiggling a frying pan at the kitchen's stove while an assistant chops dill behind him. Chef Durr puts some dill between two herring fillets, dusts them with flour and slides them into hot butter. They're ready in a minute. "That's your dish," he says. "So fresh."

The chef strides out into the dining room with the herring on a plate. He sets it on a table. I sit. He sits in the next chair. I taste. He leans in to witness the reaction.

Very good.

"Everybody prefers it fresh," Chef Durr declares. "Herring had to be pickled in the old days to preserve it. After they invented the refrigerator, pickled herring just hung on. Every kind of food is better fresh."

What heresy. A pickled-herring believer must be cleansed of such thoughts. Total immersion is the answer. This calls for a pilgrimage to the pickled-herring caves of Kungshamn.

A quick flight west and an icy, three-hour drive north from Gothenburg bring Kungshamn into view. Its wooden houses cling like lichen to the treeless granite at the tip of a fiord. On the edge of the sea, a sheet-steel building rises from the rock: the headquarters of Abba.

No, not Abba the pop group, Abba the pickled-herring company. Abba is Sweden's biggest pickled-herring company. It is owned by Volvo, Sweden's biggest car company. Volvo makes 270,000 cars a year and 5,000 tons of pickled herring. That works out to roughly 180 million bites, on crackers. The man in charge is Thorsten Thornblad. He is the chief of the pickled-herring division.

"Today, in Sweden, matjes herring has been supplanted by herring in mustard sauce," Mr. Thornblad says in his corner office. "It's a modern taste." We put on white coats and paper hats and walk out, through a pair of swinging doors, onto the factory floor. "Cream sauce?" Mr. Thornblad says. "Sweden isn't ready for that. Cream sauce is the next step."

But on the near end of the floor, women at long counters feverishly shove pickled herring into jars half-filled with that same ambrosial nectar. "Milk and fish," one says, making a face.

Abba, Mr. Thornblad explains, is about to

invade New York. For years, Vita Food Products has been the kingfish in New York's pickled-herring game. Vita's radio spots star "the herring maven," who sounds like an old man in a rumpled suit, size 48 short. But Abba's advertisements will feature a tall, Swedish blonde in a slinky dress. Mr. Thornblad expects her to set off a pickled-herring war in the Big Apple.

"Incidentally," he says on the way to the parking lot, "this word 'maven'—what does it mean?"

The winter sun grazes the horizon. Mr. Thornblad adjusts the windshield's visor and steers his Volvo along the seafloor, toward the caves that hold Abba's subterranean treasury.

"The state blasted them out in 1956," he says. "They were for storing oil in case of war. But they were perfect for us, and the state agreed. Even in war, Sweden will need pickled herring."

He swings the Volvo onto an asphalted wharf, built against a granite bluff. At the far end, like the entrance to the Brooklyn-Battery Tunnel, is the cave mouth.

"So this is our pickled-herring shelter," Mr. Thornblad says, hailing a dark-haired man in a quilted jacket. "And this is the real maven." Nils Olsson buys Abba's herring from the fishermen of the North Atlantic and the North Sea and keeps vigil as it marinates in the caves. "I eat pickled herring every day," he says as we walk into the dripping tunnel. "I've eaten pickled herring every day of my life."

A man in hip boots hoses down the concrete floor. Another drives by in a forklift truck. The tunnel curves. We arrive at a large, metal door in its outer face. Mr. Olsson throws a switch and the door rises slowly, like a theater curtain. He throws another and carbon lamps begin to glow, revealing a cavern with a vaulted ceiling of rough-hewn rock.

Receding more than 400 feet into the semidarkness, the chamber is filled to the gills with wooden barrels, stacked on their sides, six high and 35 across—11,000 in all, each packed with 220 pounds of herring, steeped in marinade. The air is briny, vinegary—and sweet.

"It amazes me every time," says Mr. Olsson, taking in the sight. And the granite conceals three more chambers, just as big. Periodically, each barrel must be rotated, so that the brine flows evenly. A crew of three turns 1,200 barrels a day, year round. "It's like champagne," Mr. Olsson says.

Walking out, he stops at an upright barrel of matjes herring and breaks it open. He lifts out a fish, colored maroon by sandalwood in the brine, and fillets it with his thumbnail. "Try it," he says, and watches as I chew.

Valhalla.

"You realize," Mr. Olsson says as we surface, "that if the government wanted to store something more important here, they could still chase us out."

But what's more important than pickled herring?

"I don't know," Mr. Olsson says. Neither do I.