



"Esbjerg Hermetikfabrik" i Fiskebrogade 19 set fra oven. Fabrikken var ideelt placeret med nem adgang til både fiskere og togtransport. Foto: Sylvest Jensen Luftfoto, 1959. Det Kongelige Bibliotek.

Hermetikfabrikken i Esbjerg: Historien om konserver og kvindearbejdere på havnen

Af Mikkel Kirkedahl Nielsen

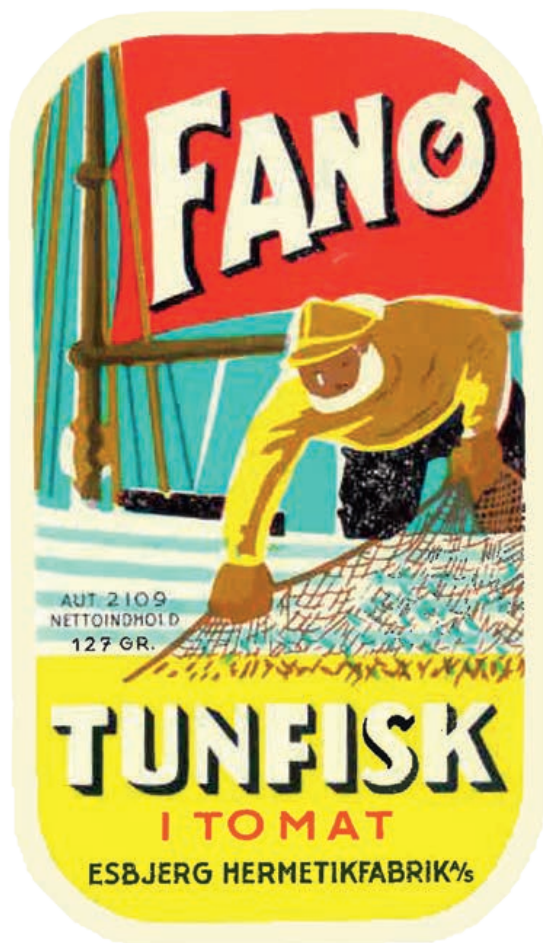
I mange år var hermetikfabrikken “Esbjerg” den førende forarbejdningsvirksomhed på Esbjerg Havn og en stor producent af fiskekonserver i mange forskellige varianter. Tilmed var det også en betydelig arbejdsplads, hvor navnlig mange kvinder tidligt fandt beskæftigelse. I dag er der ikke rigtigt spor efter virksomheden i havnelandskabet, men alligevel er der kilder nok til at fortælle historien om en fabrik, som i store dele af 1900-tallet både satte et væsentligt aftryk på livet i Esbjerg og spillede en rolle som frontløber på nye områder i historien om dansk fødevarerindustri.

Konserver og hermetik

Opfindelsen af konceptet konserver tilskrives den franske konditor Nicolas François Appert (1749 – 1841). Han udviklede konserver i 1809 på baggrund af en konkurrence udkrevet af den franske kejser Napoleon, som ønskede at forsyne sine tropper med nærende og velsmagende mad under felttog og ved fronten. Diverse fødevarer blev indledningsvis fyldt i hermetisk lukkede glas, og herefter varmebehandlet i kogende vand. Kombinationen af felttog og glas var dog ikke optimal, og derfor blev der udviklet tætte dåser i tyndt metal, som soldaterne til at begynde med måtte åbne med mejsler, dolke eller bajonetter. Først i

1855 blev den første dåseåbner patenteret. Siden da er der blevet udviklet yderligere på emballeringen, men det var altså et godt 100-årigt koncept, som skulle stå sin prøve i stor skala med hermetisk pakkede, fiskebaserede fødevarer på fabriksanlægget ved Esbjerg Havn.

Fiskehermetik er egentlig den norske betegnelse for fiskehelkonserver. Årsagen til, at der anvendes et norsk udtryk, er, at Norge var foregangsland for hermetikindustrien, og den første hermetikfabrik til hermetisk nedlægning af ansjoser blev anlagt i Drammen i 1841. Sidenhen bredte denne industri sig og gjorde Stavanger til Norges hermetikhovedstad, som i dag rummer “Norsk hermetikkmuseum”. Men konserver er ikke bare konserver, så for at forstå det særegne ved hermetikfabrikken i Esbjerg er det på sin plads her kort at forklare forskellen på hel- og halvkonserver. Halvkonserver er varer, der er nedlagt i en lufttæt lukket dåse eller et glas, og hvor indholdet ved hjælp af en tilsætning i form af eddike eller salt er gjort holdbar i en vis tid, op til et halvt år, afhængigt af, hvor køligt varen opbevares. Ofte er disse varer forberedt og lagret gennem et forstadie inden den med et fagudtryk såkaldte nedlægning i konserver. Helkonserver er konserverede fisk pakket i lufttætte dåser eller glas, som – efter at de



Lågmærkat fra "Esbjerg Hermetikfabrik"s "Fanø Tunfisk i Tomat". Foto: Museum VEST (ESM 835).

er pakket i disse beholdere – er blevet kogt i så lang tid, at alle mulige bakterier og mikroorganismer er uskadeliggjort. Så længe emballagen ikke brydes, er fiskehelkonserver derfor utroligt langtidsholdbar og kan opbevares ved stuetemperatur.¹ Processen ved denne sidste konserveringsform er altså

temmelig omstændig, og det er netop arbejdet ved hermetikfabrikken i Esbjerg, der blev det første danske, egentlige industrianlæg beskæftiget med netop denne opgave, som denne artikel handler om.²

Hermetikfabrikken etableres i Esbjerg

Selvom fiskeriet ikke oprindeligt indgik som en del af planerne for anlæggelsen af Esbjerg Havn, voksede en fiskerihavn alligevel frem med så eksplosiv en vækst omkring år 1900, at den skabte grobund for et betydeligt fiskeritilknyttet erhverv. Væksten fortsatte, så Esbjerg gik hen og blev Danmarks største fiskerihavn. På trods af udbruddet af Første Verdenskrig i august 1914 klarede fiskerne sig godt. Fangsterne var gode, og et stort tysk marked var også gunstigt for priserne. I 1917 kunne man endda tage den nye, store, statsstøttede fiskerihavn i brug.³ I vinteren netop dette år, var en nordmand med efternavnet Sebjørnsen i Esbjerg for at købe en kutter af fiskeskipper S. P. Sørensen. Endnu var det på dette tidspunkt primært pakning og transport, der udgjorde forarbejdningsindustrien på fiskerihavnen i Esbjerg, så fiskeeksportørernes pakhuse fyldte godt op langs kajen.⁴ Men dette skulle snart ændre sig. Sebjørnsen kom jo med kendskabet til den norske hermetikindustri, og derfor undersøgte han sammen med S. P. Sørensen muligheden for at fabrikere fiskehermetik efter norsk forbillede i Esbjerg. Købmanden og skibsrederen Ditlev Lauritzen, som havde involveret sig meget i erhvervet på Esbjerg Havn, var flyttet til København i 1914. Men han var fortsat interesseret i at styrke fiskerierhvervet i Esbjerg.⁵ I samme periode landede fiskerne store mængder kuller og

havde faktisk udfordringer med at få denne type fisk afsat, så der var potentiale for at starte en forarbejdningsvirksomhed. S. P. Sørensen fik derfor kontakt med Ditlev Lauritzen, og de blev enige om, at det var en god ide at forsøge sig med fiskehermetik i Esbjerg. I 1916 havde Lauritzen sammen med direktør H. Eriksen fra firmaet "Eriksen & Christensen" stiftet "Oliekagefabrikken A/S" med en aktiekapital på 2 millioner kroner. Nu, i 1918, solgte han dog fabrikken videre til "De danske Oliemøller"

for i stedet at frigøre kapital til at oprette hermetikfabrikken.⁶ Lauritzen og Sørensen lejede derefter i august 1918 en grund på 5600 m² ved den nye fiskerihavn. Allerede måneden efter var der udarbejdet planer for fabrikken. Dette var sket i samarbejde med direktør Th. Nordland, som havde været leder af en af Norges største hermetikfabrikker i Stavanger. Endnu en gang gik det rask i Esbjerg, så i slutningen af 1919 var fabrikken klar til produktion, og 14. januar 1920 blev hermetikfabrikken i Esbjerg for-



Fiskerihavnen i Esbjerg voksede sig hurtigt stor og blev efterhånden landets største. Det gav grobund for en masse aftagervirksomheder, heriblandt hermetikfabrikken. Foto u.å.: Nationalmuseet.



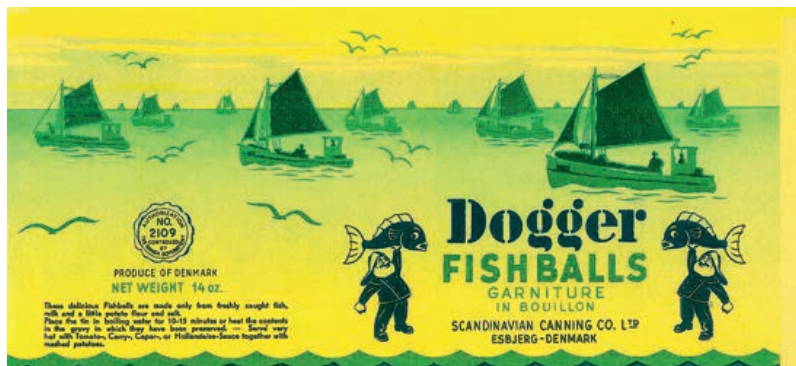
Annonce for Hermetikfabrikken "Esbjerg" i Jyllands-Posten, d. 25. juli 1920.

melt stiftet med en aktiekapital på 800.000 kroner.⁷ Nordland, som havde været med til at planlægge fabrikkens indretning efter norsk forbillede, udgjorde sammen med S. P. Sørensen og direktør M. E. Meyer fabrikkens direktion.

Etableringen af hermetikfabrikken "Esbjerg" løste et afsætningsproblem. Eksporten af fersk fisk var vanskelig i årene efter Første Verdenskrig, da fabrikken kom i gang. Avisen Jyllands-Posten fremhævede derfor den nationaløkonomiske betydning for denne slags virksomhed, der kunne producere store kvanta fisk til salg i hermetisk

tilstand både ude og hjemme, og mente at virksomheden var et godt eksempel på, at landet nu havde lært at klare sig selv. Avisen hyldede også, at forbrugerne nu kunne få hjemlige kvalitetsprodukter, der repræsenterede en både økonomisk og sund folkenæring, som tilmed lettede husmoderens arbejde i hjemmet.⁸ Og fabrikken kom godt fra start med sine konserverprodukter. Hurtigt viste det sig, at der udover det danske marked også var efterspørgsel fra England og USA på fabrikkens fiskeboller, fiskerand og fiskefrikadeller, så snart var ca. 200 mennesker beskæftiget på fabrikken.

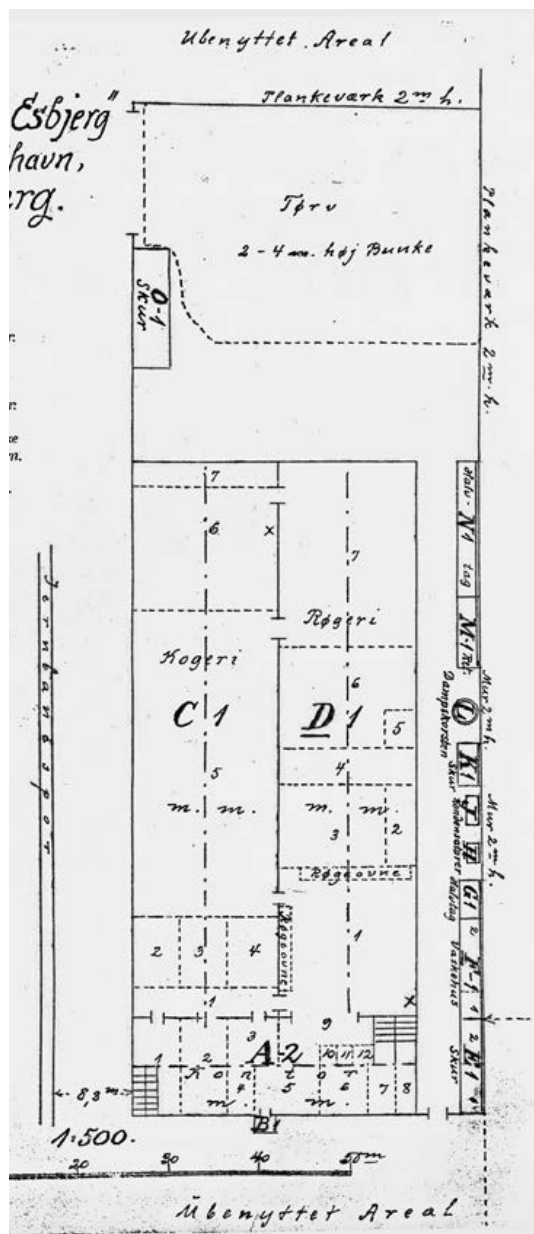
Hermetikfabrikken oplevede stor udenlandsk efterspørgsel, og producerede derfor også etiketter måbrettet det udenlandske marked. Foto Museum VEST (ESM 835).



Et nyt og moderne fabriksanlæg

I et interview givet i forbindelse med åbningen af fabrikken, løftede den norske direktør Nordland lidt af sløret for, hvordan man skulle komme i gang med produktionen. De indkøbte kraftmaskiner var danske, mens pakkemaskinerne var fra Stavanger, så man kunne udnytte den norske viden på området. Norsk knowhow skulle også sikre de mange nye esbjergensiske kvindelige ansattes oplæring, så i begyndelsen fik arbejdsholdene norske bestyrerinder og formænd. I modsætning til de meget uregelmæssige norske arbejdstider, imødekom man dog danske arbejdsforventninger i Esbjerg ved at sikre en jævn drift gennem anlæggelsen af fryseriet, som kunne fungere til oplagring af et eventuelt overskud af fisk.⁹ Det var i det hele taget en topmoderne, både praktisk og hygiejnisk fabrik, der var blevet anlagt på Esbjerg Havn. Hele 10.000 kg kuller kunne man håndtere dagligt, og produktionen kunne inden for rammerne udvides til det dobbelte. Fabrikken rummede også et stort, moderne røgeri, der kunne røge op til 150 hl sardiner dagligt, og fryseriet kunne rumme 100.000 kg fisk. Produkternes kvalitet blev sikret gennem test og kontroller. Der var oprettet et kemisk bakteriologisk laboratorium, hvor både råvarer og færdige produkter blev undersøgt af videnskabeligt uddannet personale, inden varerne blev sendt i handelen. Virksomhedens store forbrug af dåser medførte også, at der på selve fabrikken var blevet etableret en fabrik til fremstilling af egen blikemballage.¹⁰

Vi kender fabriksforholdene fra den første tid på fabrikken ret nøjagtigt fra inspektionsberetningen fra Dansk Tarifforening i



Oversigtskort over den nybyggede hermetikfabrik. Dansk Tarifforening 1921. Museum Vest (ESM 835).

1921. Heri beskrives et – efter tidens standarder – fint og moderne fabriksanlæg omgivet af en 2 m høj mur og plankeværk. I dag er fabriksbygningerne på Fiskebrogade 19 revet ned, så her følger en beskrivelse af datidens moderne fabriksforhold:

I den grundmurede toetagers bygning fra 1919 (A) rummede stueetagen kontorer, forstue, toiletter og flere kølerum. På førstesalen var der beboelse for en af virksomhedens funktionærer, men også garderober, badeværelser og frokoststuer. Kogeriet (C), som også var opført i 1919, var en en-etagers grundmuret bygning med paptag, hvor de mange kvindelige ansatte brugte det meste af deres arbejdstid. Her var kølerummene (2-4) og nedlægningsrummet (5), hvor det forarbejdede fisk blev lagt i dåser. I dette rum stod 11 arbejdsmaskiner, ligesom der også var et transportapparat, som kunne sende de færdige dåser videre til kogerummet og autoklaverne (6). Desuden var der i denne bygning et lagerrum og plads til to elektromotorer på i alt 6 ½ HK. Røgeriet (D) lå også i en grundmuret bygning med paptag. Denne bygning havde kun en etage, men til gengæld en smule kælder, hvor der stod tre arbejdsmaskiner og en 5 HK elektromotor. I stueetagens røgeri (1) var der tre elektromotorer (i alt 4 HK), tre arbejdsmaskiner og 20 røgovne. Bygningen rummede også smedeværksted (2) med tre arbejdsmaskiner og en 4 HK elektromotor. Derudover var der maskinstue (3) med en 215 HK dampmaskine, som delvist omsatte kraften til elektricitet, en kølemaskine og en dynamo. I kedelrummet (4) stod en stor dampkedel med overheder og 2 HK elektromotor. Derudover rummede denne

bygning også brændselsrum, opbevaring af blikemballager og et blikkenslagerværksted (7) med 11 arbejdsmaskiner og to elektromotorer, der ydede i alt 16 HK. Ud over disse tre hovedbygninger lå en række større eller mindre bygninger på fabrikkens grund. Et skur (E) fungerede som garage og saltoplag, vaskehuset (F) rummede både en stor gruekedel og nogle retirader, mens fiskeaffaldet blev opbevaret under halvtaget (G). Der var flere retirader i en grundmuret bygning med paptag (M), og under et halvtag (N) blev den tomme træemballage opbevaret, mens et skur (K) rummede det tørv, som blev anvendt til at fyre med.

Det er værd at bemærke, at selvom Esbjerg havde fået sit elektricitetsværk i 1907, blev kun 33 HK ud af fabrikkens 242 HK leveret af elektromotorer. Dampmaskinen var fortsat med sine 215 HK den generelle kraftform, som trak hovedmaskinerne, og det var en tendens, der på dette tidspunkt var helt typisk for den generelle udvikling i Danmarks industri.¹¹ Kontorbygningen, kogeriet, røgeriet og vaskehuset blev elektrisk belyst med glødelamper fra fabrikkens egen dynamo, men i øvrigt var ledningsnettet forbundet med byens elnet. Opvarmningen af kontorbygningen, kogeriet og røgeriet skete ved damp fra dampkedlen, ligesom al kogning foregik ved damp. Det var ikke kun fiskearbejdere, der var ansat på fabrikken. Maskiner og kedel blev for eksempel passet af en mand, der havde bestået maskinpasserprøven. Pudsigt nok nævner tarifinspektionen ikke noget om laboratoriefaciliteterne, men vi ved fra den senere inspektion, at de har befundet sig på loftet af bygning A. Som nævnt ovenfor fraveg man de nor-

ske arbejdsforhold, der havde betydet skifteholdsarbejde i døgndrift. Derfor var der stille på fabriksområdet om natten. Men selvom der ikke var ansat en nattevagt, lå fabrikken dog ikke øde hen, idet området blev bevogtet af en pladshund.¹²



Dåser med frisklavede "Dogger Fiskeboller" kører afsted på "Esbjerg Hermetikfabrik"s transportbånd i udstillingen på Esbjerg Museum. Transportbåndet blev fremstillet på "Esbjerg Hermetikfabrik"s smedeværksted på et tidspunkt før 1960.

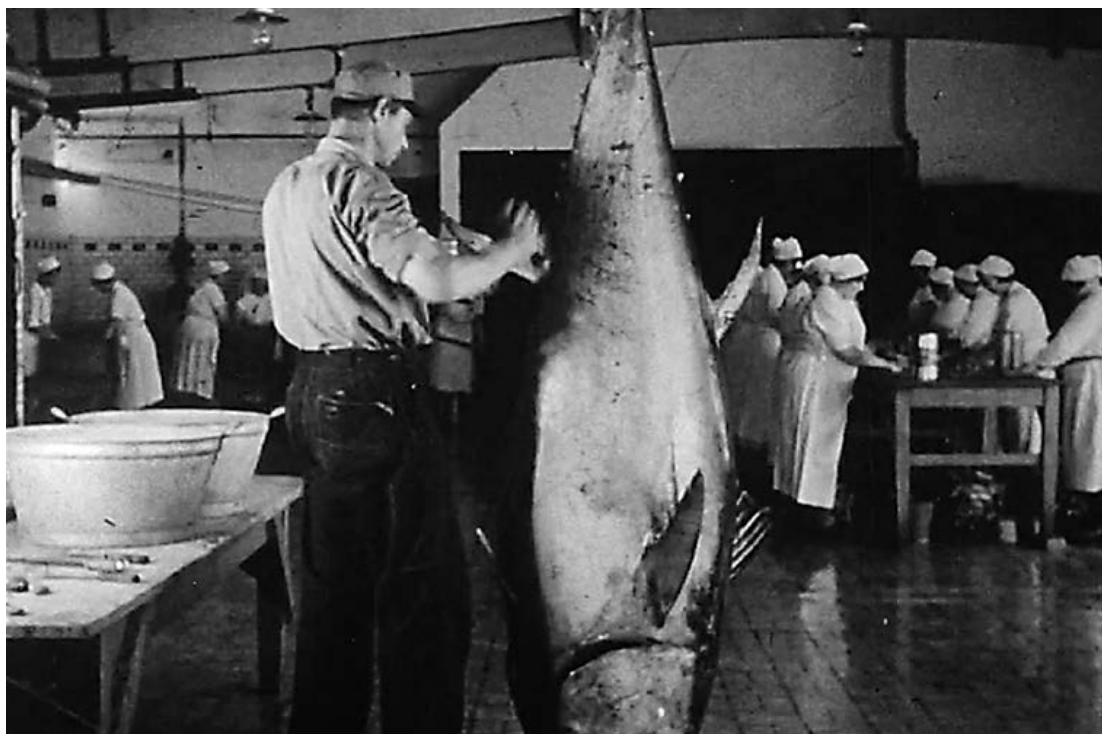
Foto: Museum VEST (ESM 835).

På andre hænder

Fabrikken blev på denne måde det første storstilede danske forsøg på at opbygge en tidssvarende fiskehermetikindustri og var jo egentlig afledt af, at årene 1915-17 havde kastet et stort kullerfiskeri af sig, som havde været vanskeligt at afsætte. Med hermetikfabrikken formåede man nu at forarbejde fangsten til mere langtidsholdbare produkter som fiskeboller og fiskerand. Men fiskeri kan være en svær størrelse med store udsving i udbyttet. Desværre gik kullerfiskeriet hurtigt tilbage, og derfor løb virksomheden ind i udfordringer. Det var sværere end ventet at omstille produktionen på fabrikken, som var fokuseret på især fiskeboller med råvarer fra de esbjergensiske fiskere. På trods af investeringen i fryseriet, som skulle imødekomme udsving i leverancerne, blev disse begrænsninger og det stærke sæsonpræg ikke helt imødekommet.¹³ Det resulterede i, at hermetikfabrikken fra midten af 1920'erne indtil 1938 blev bortforpagtet til konservervirksomheden "Fyns Konserverfabrik".¹⁴ Historikeren Ole Lange begrundet bortforpagtningen yderligere med, at Lauritzen i begyndelsen af 1920'erne fik økonomiske vanskeligheder.¹⁵ Mens hermetikfabrikken var bortforpagtet, blev virksomhedens egenproduktion af blikvarer nedlagt. I 1926 blev den første tunfisk landet i Esbjerg. Den blev et større tilløbsstykke, da den blev udstillet i byens isværk. Hermetikfabrikken købte fisken og begyndte nu en ny produktion med denne type fisk, der på dette tidspunkt kunne fanges i danske farvande. Hermetikfabrikken var derved den første og indtil videre eneste i landet, der tilbød dette produkt.¹⁶ Samme år måtte S. P. Sørensen trække sig

ud af ejerkredsen og begynde helt forfra i erhvervet.¹⁷ Fra november 1926 var Lauritzen derfor eneindehaver af virksomheden.¹⁸ Og snart var hermetikfabrikken i Esbjerg ikke alene på markedet. I perioden under bortforpagtningen vandt konserverindustrien som helhed nemlig mere og mere frem i Danmark og blev derved en af de nye og markante grupper i fødevarerindustrien.¹⁹ Der kom derfor flere hermetikfabrikker også andre steder, hvor der blev landet fisk. F.eks. etablerede fiskeeksportøren J.C.C. Dyekjær sig også på havnen i Esbjerg, og her

blev både fremstillet især vakuumpakkede fiskefileter og fiskeboller på dåse – de såkaldte "Valuebits". Da Dyekjærs virksomhed i 1953 blev indstillet til tvangsauktion, blev den af Ribe Stiftstidende beskrevet som en af landets største fiskehermetikfabrikker.²⁰ I Skagen, hvor der blev landet store mængder konserveringsegnet sild, brisling, hummer og rejer, blev der oprettet en stor hermetikfabrik i 1933, og siden fulgte flere endnu. Også andre fiskerbyer rundt om i landet fik hermetikfabrikker, men fabrikken i Esbjerg fortsatte sin markante position.²¹



En tunfisk klargøres af en mandlig medarbejder, som netop har båret den ind. Stillbillede fra DR-film om "Esbjerg Hermetikfabrik", ca. 1935.

Tilbage til rødderne

I slutningen af 1930'erne var det på tide at føre hermetikfabrikken tilbage på de oprindelige hænder, efter at virksomheden havde været bortforpagtet i en årrække. I 1937 blev der derfor dannet et nyt aktieselskab, som skulle overtage fabrikken. Det var "J. Lauritzens Rederi", der var hovedaktionær i det nye aktieselskab.²² Navnet var nu "Esbjerg Hermetikfabrik", og det var direktør Gisli Halldorsson, der stod i spidsen. Trods sine tyve år på bagen, fremstod fabrikken moderne, og der var lagt an til storskala-produktion. Mængderne af konserver på de bugnende lagre skulle tælles i millioner. For de fleste produkters vedkommende var produktmærket ændret fra "Esbjerg" til "Scancan" - en forkortelse af eksportnavnet "Scandinavian Canning Co. Ltd".²³ I modsætning til tidligere tiders sæsonpræg var ambitionen nu at udvide sortimentet, så fabrikken, som omkring 1939 beskæftigede 60-95 ansatte, kunne holdes i gang også uden for fiskerisæsonen.²⁴ Virksomheden var altså gået bort fra ensidigt at satse på kuller og havde i høj grad indset, at man måtte tilpasse produktionen de lokale, danske forhold i stedet for at operere efter udenlandsk forbillede. I stedet påbegyndte man forsøgsfiskeri på brisling, og investerede i nye maskiner, heriblandt en helautomatisk lukkemaskine, der kunne lukke 3000 konserverdåser i timen, og en kogemaskine til sikring af fiskerandens fine konsistens. Fabrikkens strategi med at udvide produkt-sortimentet resulterede bl.a. i udviklingen af "Dogger-Postej" af sardiner og tomatpuré, og herudover rummede produktsortimentet i 1938 bl.a. sardiner i tomat og olie,

Er der Brislinger udenfor Esbjerg?

Esbjerg Hermetikfabrik vil foretage Forsøgsfiskeri

Gode Priser paa Bardinern.

FORSØGET STØTTES ØKONOMISK AF VESTJYSKE FISKERIFORENING. — HERMETIKFABRIKKEN KAN IKKE SKAFPE ALLE DE BRISLINGER, DEN HAR BRUG FOR.

Esbjerg Hermetikfabrik A/S har hidtil faaet Brislinger, der skal benyttes til Bardinern, fra Skagen, Hundested og Gilleleje. Der findes nemlig ikke Brislinger i Nordøen. Men nu vil man gøre et Forsøg. Der er Fiskere, som mener, at der lige udenfor Esbjerg og i Helgolandbugten findes Brislinger, og denne Mulighed for at staa Et Esbjerg-Fiskerne vil nu blive udnyttet.

Yderligere Tilskud, hvis de 75 Kr. er for lidt.

Faa-Brislinger de bedste i Verden.

I Sommer startede Fabriken for egen Regning et Forsøg med Brislingefiskeri ved Faar, og det Forsøg faaldt ualmindelig heldigt ud. Det viste sig nemlig, at det er de bedste Brislinger, der findes. Disse Sommerbrislinger blev allerede

Normalt finder Brislingefiskeriet Sted i November Maaned, men sidste Aar slog det fejl. Fiskeværet begyndte ikke før i December, og der var faa Brislinger. Dette maadeste naturligvis stor Efterpaaelse og stigende Priser. Direktør Halldorsson oplyser i Dag overfor Vestjyllands Socialdemokrat, at Fabriken har været i fuld Drift siden Januar, og man har nu soget, alt hvad der har kunnet fremstilles, endog til Priser, der ligger ca. 25 pCt. over det normale. Man forstaa derfor, at Direktør Halldorsson er særlig interesseret i, at faa Brislingefis-

Artikel om hermetikfabrikens forsøgsfiskeri på brisling. Vestjyllands Social-Demokrat, d. 8. marts 1939.

fedsild i tomat og olie, tunfisk i tomat og olie, fiskeboller, fiskerand, hummer, rejer, muslinger og meget mere.²⁵

Produktionen i hermetikfabrikken forløb nogenlunde således: Fisken kom ind fra Esbjerg eller andre havne. Hvis ikke produktionen var umiddelbart klar, kunne fisken opbevares i et af de seks kølerum. Processerne var lidt forskellige, afhængigt af hvilken type fisk, der var tale om, og det var altså alt fra små sardiner til kæmpestore tun, som blev forarbejdet på fabrikken. Bruger vi kullerne som eksempel, blev disse først sendt ind i rensehallen, hvor de blev rensset, og herefter transporteret ind i nedlægningsrummet. Her blev de puttet i bankemaskinen, der adskilte kødet fra skindet. Fiskekødet blev herefter blandet med kartoffelmel og sødmælk i en hurtighakker. Det resulterede i en masse, som blev hældt i fiskebollemaskinerne, der formede de små boller, eller blev formet til fiskerand. Det færdige produkt skulle herefter fyldes på dåser, som blev efterfyldt med kraftsovs. Herefter blev dåsen hermetisk luk-



Maskine fra hermetikfabrikken udstillet på Esbjerg Museum. Maskinen skilte skind og ben fra kød på kuller og torsk, og kødet hamredes ud. Anvendt til fiskebollefremsstilling. Foto: Museum VEST (ESM 835).

ket med et påfaldet låg, og derefter kogt og steriliseret i store kogegryder – de såkaldte autoklaver. Derefter blev konserverprodukterne kørt ud på lageret, hvor de kunne blive etiketteret, inden de skulle ud til grossisterne, der fordelte dem videre til de handlende. Produktudvikling og løbende kvalitetskontrol samt holdbarhedsprøver blev foretaget på fabrikkenes eget laboratorium.²⁶

Nye forbrugsmønstre

Den hermetiske konservering af fisk betød ikke blot, at de ellers letfordærlige produkter nu kunne opbevare i længere tid inden anvendelse. For overhovedet at nå til konserveringsstadiet, måtte fisken forarbejdes, og når produktet herefter havnede hos forbrugeren, var de første trin i retning af et måltid dermed allerede overstået. Det var stort for den travle husmoder nu blot at kunne åbne en dåse, og derefter stå med et stykke velsmagende fisk, som ikke først skulle udskæres og renses. Og denne bekvemmelighed fulgte med tidsånden og udviklingen i et samfund under forandring.

Den samlede konserverindustri var allerede fra årene omkring Første Verdenskrig og hermetikfabrikkenes begyndelse en voksende faktor i fødevarerindustrien, men oplevede særligt i årtierne efter Anden Verdenskrig en meget kraftig vækst. Nu kom kvinderne for alvor ud på arbejdsmarkedet, og i bred forstand blev konserverprodukterne et populært middel til at understøtte



Lågmærkat fra "Esbjerg Hermetikfabrik"s produkt "Dogger Smaa Makrel i Tomat".

Foto: Museum VEST (ESM 835).



Dåseomslag fra "Esbjerg Hermetikfabrik"s produkt "Dogger Torskerogn". Foto: Museum VEST (ESM 835).



Dåseomslag for hermetikfabrikkens produkt "Dogger Rejer". Foto: Museum Vest (ESM 835).

denne udvikling og til at få dagligdagen til at hænge sammen. Men det var ikke gjort med at udviklingen i samfundsstrukturerne øgede efterspørgslen på konserverprodukterne. Ændringerne skete også den anden vej. Nogle gange blev der introduceret nye produkter, som ændrede danskernes spisevaner. F.eks. havde rejer og jomfruhummere ikke været genstand for hverken noget særligt fiskeri eller nogen særlig efterspørgsel fra danskerne, før konserverfabrikkerne begyndte at fremstille rejekonserver og at konservere jomfruhummere.²⁷ "Esbjerg Hermetikfabrik" havde på denne måde også været forudseende. Det brede sortiment betød både en stabilitet i produktion og beskæftigelse, men tilgodeså også behovet for et varieret vareudbud hos forbrugerne. Det generelle danske konserverforbrug boomed i 1960'erne, og efterhånden blev produkterne mere og mere raffinerede og klar til servering. Nogle virksomheder specialiserede sig således i færdigretter på dåse. Efter den store begejstring for de konserve-

rede færdigretter fandt forbruget af konserver sidenhen atter et lavere leje. De langtidsholdbare, konserverede råvarer i form af klargjorte grøntsager eller fisk er fortsat i høj grad at finde på supermarkedernes hylder, men har fået skarp konkurrence fra ofte mere velsmagende alternativer på frost. Fryserens indtog i de danske hjem spillede således en rolle for endnu en ændring i danskernes forbrugsvaner og medvirkede til, at dåsemad ikke er lige så højt på indkøbslisterne som tidligere, og at en stor del af konserverprodukterne nu eksporteres.

Brand og bomber

Det varede ikke længe, efter at Lauritzen havde overtaget driften af hermetikfabrikken igen, før end Danmark og resten af verden blev rystet af udbruddet af Anden Verdenskrig. Allerede inden besættelsen af Danmark kom krigen tæt på "Esbjerg Hermetikfabrik". 4. september 1939 kastede en engelsk Wellington bombeflyver, som havde taget fejl af sit mål, fire bomber over Esbjerg,

Randers Dagblad.

Bombe-Ulykken i Esbjerg.*Det menes fastslaaet, at Bomben var engelsk.***Dyb engelsk Beklæggelse af Ulykken.**

Katastrofen i Esbjerg nærmer sig sin Opklaring, og det kan allerede nu siges, at Bomberne, der faldt over Esbjerg, var af engelsk Oprindelse.

Chefen for det tekniske Korps udarbejdede i Gaar en Redegørelse til Forsvarsministeren, og naar denne Minister har konfereret med Udenrigsministeren og Justitsministeren, vil der blive udsendt en officiel Redegørelse.

Skrivelsen fra England.

Forud for denne Erklæring Fremkomst har den britiske Gesandt i København afgivet en Skrivelse til Udenrigsminister Munch; den gaar ud paa følgende:

Gesandten afsendte straks ved Efterretningen om Ulykken telegrafisk Meddelelse til den britiske Regering og henstillede, at der blev foranstaltet saa indgaaende Undersøgelser som muligt for at søge opklaret, om en britisk Flyvemaskine kunde være ansvarlig for Ulykken.

Den britiske Regering ønskede ikke at fremkomme med en Meddelelse om Sagen, forinden de mest udtømmende Undersøgelser havde fundet Sted.

Paa den britiske Regerings Vegne er Gesandten nu blevet bemyndiget til at meddele, at enhver Flyverchef, der deltog i Angrebet paa den tyske Flaade, havde nøje op strengte Instruktions om at respektere Danmarks Neutralitet, samt at Flyvemaskinerne medførte særligt uddannede Observatorer til at sikre, at kun tyske Krigsskibe blev an-

grebet. Det er efter meget nøje Undersøgelser konstateret, at ingen af de tilhørende Flyvemaskiner var ansvarlige, men nogle Maskiner kom ikke tilbage.

Angrebet skete i daarligt Vejr, og Kampen fandt delvis Sted over Skyerne. En af de mange Maskiner kan derfor have forvildet sig og ved en Fejltagelse ladet Bomberne falde i den Tre, at Partsjet var ude over Havet.

Det anførte udgør, hvad der hidtil er den britiske Regering bekendt om Sagen, og Gesandten er blevet instrueret om at udtrykke sin Regerings dybe Beklagelse af denne saare sørgelige Hændelse samt Regeringens dybeste Medfølelse med alle, der er blevet ramt ved Ulykken. Gesandten selv og Gesandtskabets Stab har derhos givet Udtryk for de samme Følelser.

En Erklæring offentliggjort i London.

I London blev der Onsdag Eftermiddag af den engelske Regering offentliggjort en Erklæring om Bombeulykken i Esbjerg. Fremstillingen følger i det væsentlige de samme Linier som den i København publicerede Meddelelse.

I den engelske Erklæring hedder det yderligere:

Da det erklæres af den danske Regering, at Bomberne var af engelsk Fabrikat, har den engelske Regering intet andet Alternativ end at acceptere denne Opfattelse som korrekt og har følgelig udtalte sin dybeste Beklagelse.



I Esbjerg er man nu begyndt at male store Flag paa Høstapene for at eventuelle fremmede Flyvere kan se, at de befinder sig over dansk Territorium. Paa Billedet ser man saaledes Dannebrog bliver malet paa Esbjergs Hermetikfabrik.

hvor de dræbte én person og sårede seks mennesker. Den første af de fire bomber landede lige nord for hermetikfabrikken og skabte et fem meter dybt krater.²⁸ Få dage senere fik fabrikken malet dannebrogssflag på fabriksbygningernes tag, så fremtidige bombefly ikke igen tog fejl.

Besættelsen gav selvfølgelig en række udfordringer, men faktisk var der ikke problemer med at afsætte danske konserverprodukter. Til gengæld begyndte det efterhånden at knibe med dåserne og metallet, som de skulle laves af. Fra centralt hold så man sig også nødsaget til at rationere dele af den meget efterspurgt danske fiskefangst til konserverfabrikkerne. På denne måde opretholdt man produktionen og beskæftigelsen og beholdt en del af fisken herhjemme.²⁹ Den lokale konkurrence og virkelyst var heller ikke hæmmet under besættelsen og de forandrede forhold, hvorfor virksomheden "I/S Nordsøisild" i 1944 købte en grund lige ved siden af muslingekogeriet med henblik på at bygge en stor hermetikfabrik i Havnegade efter krigen.³⁰

"Esbjerg Hermetikfabrik" var overvejende forskånet for store ulykker. Men en augustnat i 1947 blev der affyret raketter fra en kutter i Esbjerg Havn. En af raketterne gik gennem et trætag til et af hermetikfabrikkens lagerrum og brændte et større parti konserver, inden ilden bredte sig til autoklaverummet og ødelagde maskinerne.

Artikel om bombeulykken i Esbjerg.

På billedet ses en mand i færd med at male Dannebrog på taget af hermetikfabrikken. Randers Dagblad og Folketidende, d. 7. september 1939.

Vigtig, fremskridt med fremskridt. Men lag det altsammen på Kampen til Esbjerg som den røde Træd, og snart ses virkede de til stridende Kvæder og Optønder som i et fælles Tag for Skattevæsenets Trivsel og Vægt.

Vinterens, der var en Vildtst, blev altså, Hø- og Hvedegræsning indtil. Eksportation.

Flere Fisk fra Esbjerg til Yankeeerne
Kontrakten om Levering af Fisk til USA-Zonen forlænges

Kontrakten om Levering af Fisk til USA-Zonen er forlænges således at Eksporten fra Esbjerg vil blive genoptaget fra og med i Morgen, Fredag, og vil fortsætte indtil den 15. November. Bevillingen er udstedt i Dollars i Modregning til tidligere, da den udstedes i Kilo. Dollarbeløbet samler fra en Bevilling, der var i Kraft indtil den 1. November, men som ikke er blevet opbrugt, hvorfor Amerikanerne nu er gået ind på at trække på den indtil den 15. November. Torskeprisen er især gået ned med 2-40rs.

Stor Leverance af Fiskehermetik fra Esbjerg til Amerika
I første Omgang skal Esbjerg Hermetikfabrik levere 150.000 Danser

Om kort Tid påbegyndes en Eksport af Fiskehermetik fra Esbjerg til Amerika. Det drejer sig i første Omgang om Sardiner og siden Makrel og Tunfisk, og det bliver et store Leverancer.

En Sammenslutning af Hermetikfabrikker, herhjemme og ude, har taget om Eksport af Fiskehermetik til USA, og man har allerede oprettet en Kontrakt. Esbjerg Hermetikfabrik skal i første Omgang levere 150.000 Danser, men man håber, at Eksporten kan forlænges ud over dette Kvantum. Amerikanerne leverer selv Blikke til Danerne, en Vase, der som bekendt er stor Mangel på herhjemme, en Mangel, som ikke mindst Esbjerg Hermetikfabrik lider under. S i f a n.

Anerkender VESTJYDEN

Efter Anden Verdenskrig blev der indgået aftaler om mængderne på de leverancer, som hermetikfabrikken kunne tilbyde amerikanske kunder. Blik til dåserne var en mangelvare i Danmark. En del af aftalen var derfor, at salget til USA var betinget af, at amerikanerne selv leverede råmaterialet til emballagen. Vestjyden Esbjerg, d. 31. oktober 1946.

Branden betød skader for 100.000 kroner og en midlertidig indstilling af arbejdet for virksomhedens 75 ansatte.³¹

Hermetikfabrikken i Esbjerg var på flere områder et forbillede for landets andre hermetikfabrikker, og bidrog derfor også til forskning og udvikling i fiskeriindustrien. I 1949 lagde fabrikken for eksempel hus til et flere dages kursus med deltagere fra hele landet, arrangeret af Fiskeriministeriets forsøgslaboratorium. Underviserne var dels ansatte ved ministeriet og dels eksperter fra Norge, og kurset var en blanding

af foredrag, og fremvisning af de moderne maskiner på "Esbjerg Hermetikfabrik" og "Fischers Fiskeindustri".³² Senere kom også undervisere fra tekniske skoler i FN's udviklingslande på besøg for at lære fra esbjergenserne.³³ Der var også en fortsat opmærksomhed på udvikling af forretningen. Da tunfiskeriet i Danmark og Norge måtte give op i 1960'erne, fordi fangsterne svigtede, gav fabrikken ikke op. I stedet begyndte "Esbjerg Hermetikfabrik" i 1963 at forarbejde japansk fangede tunfisk fra den amerikanske kyst.³⁴ Ud over udvikling og vidensdeling forsøgte hermetikfabrikkens ledelse også at involvere sig i det omkringliggende samfund. Da handelslivet i Esbjerg i 1938 oprettede en såkaldt reklameforening, som skulle skaffe byen positiv opmærksomhed, blev det med hermetikfabrikkens direktør Gisli Halldorsson som formand.³⁵ I forbindelse med Ungarnsindsamlingen i 1956 tilbød Esbjerg Hermetikfabrik et større parti konserver til Røde Kors.³⁶ Og da "Esbjerg Hermetikfabrik" fyldte 50 år i 1970 uddelte formanden, skibsreder Knud Lauritzen, 10.000 kroner til bekæmpelse af forurening i Sydvestjylland og 10.000 kroner til udsmykning af hermetikfabrikkens kantine.³⁷

En stor kvindearbejdsplads i Esbjerg

I størstedelen af 1900-tallet dannede "Esbjerg Hermetikfabrik" ramme om mange menneskers arbejdsliv. Sæsonudsving og varierende omsætning betød, at der nogle gange var op til 250 ansatte, og andre gange under 100. Men uanset arbejdsstyrkens antal var de fleste ansatte kvinder, og virksomheden blev en af byens første store kvindearbejdspladser. Esbjerg Museum ind-



Hermetikfabrikken fik ry for at være et sted, man altid kunne få arbejde. Virksomheden annoncerede da også ofte efter arbejdskraft i de lokale aviser. Aktuelt Vestjylland, d. 25. februar 1970.

samlede i 1970'erne erindringer fra nogle af de tidligere ansatte ved hermetikfabrikken. Mange af de interviewede gav indtryk af ikke rigtigt at kunne huske så meget, og det blev forklaret med, at man dels ofte ikke var ansat der så længe, og dels at man ikke vurderede arbejdspladsen så højt, så det derfor var et af de sidste steder man søgte hen.³⁸ Denne artikel slutter af med at høre om arbejdslivet på hermetikfabrikken fra to af de mange kvinder, der har sørget for at sende fiskekonserves ud til forbrugerne.

En af kvinderne, der var ansat på hermetikfabrikken, var Sofie Lund (f. 1920), der som ung arbejdede et halvt års tid på fabrikken i 1936. Forinden havde hun været ung pige i huset i to år, men ellers var stillingen på hermetikfabrikken hendes første arbejde. Og hun havde selv opsøgt fabrikken. Førstehåndsindtrykket var ikke positivt for den unge og generte pige fra landet, *Jeg kunne ikke lide det i hvert tilfælde. Det var stort og der var en masse mennesker og fabrikstonen var jeg ikke vant til.*³⁹ De kvinder, som havde været på fabrikken i mange år, blev opfattet som hårde i munden og svære at komme i kontakt med for en ung nytilkommer. Det var ikke, fordi de var grove over for hinanden, men for en uhærdet teenager var spro-

get for uartigt til, at hun rigtigt kunne byde ind. Sofie Lunds primære opgave var at skære de store tunfisk i skiver, så de kunne blive lagt i dåser.

De fleste ansatte var kvinder, men der var nogle mænd, der sørgede for, at fisken blev båret ind fra kølerummet. *Der sad vi ved nogle lange borde af træ og på nogle lange bænke og bare sad sådan side om side og skar,* huskede Sofie Lund, som også beskriver, hvordan uddannelsen skete som en slags mesterlære: *Der var ingen oplæringstid, man så hvordan naboen gjorde og indgik på lige fod i produktionen.*⁴⁰ Virksomheden stillede det nødvendige værktøj til rådighed. I Sofies tilfælde var der tale om en kniv. Ud over opskæringen af tunfisk nåede Sofie også at klippe hummerkløer i løbet af sit halve år på fabrikken. Det var hårdt arbejde, fortalte hun. *Det var sådan en tang, vi havde til at knuse dem med, men kødet måtte jo ikke blive beskadiget, så vi skulle jo også pille med fingrene, jeg kan huske, at man fik nogle forfærdelige hænder af det, fordi de rev jo de her skaller, når de var knust.*⁴¹ Arbejdstøjet var en hvid kittel, som man selv tog med sig hjem og vaskede. Sofie cyklede fra hjemmet i Sædding til fabrikken i sin hvide arbejdskittel og var derfor let at kende som en af de ansatte fra hermetikfabrikken. Det skete flere gange, at nogle af byens drenge råbte ukvemsord efter de hvidkittede cyklister.⁴²

Anna Møller fra Esbjerg kom til hermetikfabrikken efter at have haft flere års arbejde som sygeplejeelev, husmor og sygehjælper på forskellige hospitaler. Hun blev på hermetikfabrikken i et års tid og kom til at sortere torskerogn. Den dårlige rogn blev sorteret fra, mens resten blev sat på nogle plader, der gik videre til en pakker, som

kom rognen i dåser og sendte dem videre til en vejer. Driftslederen var ivrig efter at sætte folk i arbejde, så der var ikke mange pauser. Fabrikkens arbejdsstyrke oplevede konstant stor udskiftning og svingede meget sæsonmæssigt. Når alle andre arbejdspladser, f.eks. filetfabrikkerne, ikke havde noget der hen på efteråret, så kom de til hermetikken, indtil fisken kom igen, så gik de bare over på deres arbejde igen.⁴³ Det var relativt simpelt at få arbejde på hermetikfabrikken. Anna Møller husker, at Vi regnede altid med, at det var en gennemgangslejr,

faktisk, indtil man fik noget andet. Man kunne altid komme i gang med det samme. Du kunne bare stille dernede med din kittel. (...) Kunne man få noget andet, så gjorde man det, men kunne man ikke få noget andet, så gik man på Hermetikfabrikken fordi man vidste, at man altid var sikker.⁴⁴ Til gengæld var der heller ikke noget egentligt opsigelsesvarsel. Du blev simpelthen bare fyret, når der ikke var mere, hvis du ikke selv gik. Du kunne selv gå ind og sige, fra i dag af, der holder jeg. Det var ligesom om, at det tog de som en selvfølge, altså.⁴⁵



Stillbillede fra DR-film om "Esbjerg Hermetikfabrik", ca. 1935.

De fleste ansatte var ufaglærte. Hermetikfabrikken var en udpræget kvindearbejdsplads, og kvinderne var organiseret i "Kvindernes Fagforening", selvom der ikke blandt de interviewede huskes at have været en tillidskvinde blandt personalet. Der var ingen egentlig oplæring. *Man fik anvist en plads og fik besked på at lave det og det og så skulle man simpelthen bare følge med.*⁴⁶ Den eneste gruppe ansatte, som modtog oplæring, var vejerne, og dette stod på i otte dage. Rummet, som produktionen foregik i, var

en stor hal. Her sad 4-6 kvinder ved hvert bord og sorterede, mens vejerne stod på en række. På hovedet bar kvinderne tørklæder, og de havde støvler eller træsko på fødderne. Både hoved- og fodtøj betalte man selv. Da Anna Møller arbejdede på hermetikfabrikken var arbejdstiden fra kl. 7-16 med ti minutters pause hver time og en halv times frokostpause samt et kvarters kaffepause. I ti-minutters-pauserne måtte man ikke gå op i frokoststuen, men skulle gå udendørs. Det kunne godt være koldt.



En af de mange kvindelige ansatte på hermetikfabrikken nedlægger fiskeboller i dåser. Stillbillede fra DR-film om "Esbjerg Hermetikfabrik", ca. 1935.



Renserihallen i "Esbjerg Hermetikfabrik" 1976. Foto: Museum Vest (ESM 835).

Fra én stifterfamilie til en anden – eventyret slutter

I aftentøget d. 19. januar 1970 fra København til Esbjerg mødte skibsreder Knud Lauritzen fiskepioneren Claus Sørensen, som var bror til hermetikfabrikens medstifter Søren Peter Sørensen, og de to stifterfamiliemedlemmer fik her en god snak om fortid og nutid.⁴⁷ Få år senere, i 1974, solgte "J. Lauritzen koncernen" "Esbjerg Hermetikfabrik A/S" til "Claus Sørensen A/S", der overtog hele aktiekapitalen på 1,5 mio. På dette tidspunkt beskæftigede virksomheden omkring 60 personer, og man håbede på at kunne udnytte Claus Sørensen A/S's tilknytning til fiskerivirksomheder i ind- og udland til at øge hermetikfabrikens virksomhed.⁴⁸

I 1961 havde fabrikken foretaget en ledelsesændring, for at få bugt med økonomiske og driftsmæssige udfordringer. Dengang blev Ib Wallentin indsat på direktørposten som daglig leder, og han fik efterhånden sat skik på tingene. Da Claus Sørensen i 1974 overtog virksomheden, fortsatte Wallentin som direktør og bestyrelsesmedlem, og han blev ved indtil 1987, hvor han blev afløst af Jørn Larsen. Nu gik 75 % af produktionen til eksport. Men eventyret varede ikke ved, og efter mere end 70 års aktivitet på Esbjerg Havn, lukkede virksomheden i midten af 1990'erne. Bygningerne blev revet ned i 2003, og dermed var sporene efter en af 1900-tallets markante Esbjerg-virksomheder borte.⁴⁹



Dåseomslag til "Dogger Fiskeboller" fra "Esbjerg Hermetikfabrik". Foto Museum VEST (ESM 835).

Mikkel Kirkedahl Nielsen, f. 1979.
Museumsinspektør. Har skrevet bøger
og artikler samt lavet film og udstillinger
især med lokalhistorisk indhold.

Noter

- 1 Bramsnæs 1964, s. 239-240.
- 2 Fabrikant Chr. Hansen i Kerteminde forsøgte sig godt nok med helkonserves allerede i 1916, men dette foregik under meget beskedne forhold. Dåserne blev i dette tilfælde pakket umiddelbart inden togets afgang mod Odense, hvor de kunne blive lukket.
- 3 Hahn-Pedersen 2018, s. 15.
- 4 Byskov 2018, s. 149.
- 5 Esbjerg Hermetikfabrik A/S 1944.
- 6 Hahn-Pedersen 2009, s. 50.
- 7 Esbjerg Hermetikfabrik A/S 1944; Lange 1995, s. 377.
- 8 Jyllands-Posten, 25. juli 1920, s. 1.
- 9 Vestkysten, 21. februar 1919, s. 2.
- 10 Jyllands-Posten, 25. juli 1920, s. 1.
- 11 Johansen 1988, s. 94.
- 12 ESM 835 K10.
- 13 Sydvestjylland, 29. oktober 1938, s. 2.

- 14 Vestjyden, 11. januar 1945, s. 5; Sydvestjylland, 29. oktober 1938, s. 2.
- 15 Lange 1995, s. 93.
- 16 Vestjyllands Socialdemokrat, 20. maj 1941, s. 3.
- 17 Sørensen 1979, s. 98.
- 18 Frifelt 1939, s. 248-249.
- 19 Johansen 1988, s. 148.
- 20 Ribe Stiftstidende, 5. oktober 1953, s. 4; Sydvestjylland, 5. oktober, 1953, s. 4.
- 21 Sydvestjylland, 29. oktober 1938, s. 2.
- 22 Roskilde Avis, 27. november 1937, s. 6.
- 23 Sydvestjylland, 29. oktober 1938, s. 1.
- 24 Frifelt 1979, s. 249.
- 25 Sydvestjylland, 29. oktober 1938, s. 2.
- 26 Sydvestjylland, 29. oktober 1938, s. 2.
- 27 Bramsnæs 1979, s. 245.
- 28 Bredmose Simonsen 1993, s. 16.
- 29 Bramsnæs 1979, s. 246-247.
- 30 Sydvestjylland, 20. januar 1944, s. 2.
- 31 Bornholms Social-Demokrat, 20. August 1947, s. 1; Hejmdal, 20. august 1947, s. 1.
- 32 Sydvestjylland, 21. maj 1949, s. 2.
- 33 Vestjyden, 10. april 1958, s. 7.
- 34 Vestjysk Aktuelt, 14. december 1963, s. 4.
- 35 Aalborg Amtstidende, 4. november 1938, s. 2.
- 36 Ribe Stiftstidende, 1. november 1956, s. 6.
- 37 Aktuelt Vestjylland, 15. januar 1970, s. 12.
- 38 ESM 835.
- 39 ESM 835, K7.
- 40 ESM 835 K7.
- 41 ESM 835 K7.
- 42 ESM 835 K7.
- 43 ESM 835 K8.
- 44 ESM 835 K8.
- 45 ESM 835 K8.
- 46 ESM 835 K8.
- 47 Sørensen 1979, s. 98-99.
- 48 Randers Dagblad, 27. december 1974, s. 12.
- 49 JyskeVestkysten, 23. december 2022.

Litteratur

- Bramsnæs, F.: "Dansk Fiskekonservesindustri", i: A. Finsing (red.), *Danmarks Fiskerierhverv – Faglig, biografisk håndbog for de danske fiskerierhverv*, bd. 1, Forlaget Liber, København, 1979, s. 239-251.
- Bredmose Simonsen, J.: "Drengeliv i Esbjerg, 1936-1939", *Fra Ribe Amt*, 1993, s. 3-17.
- Bredmose Simonsen, J.: *Fiskerne og byen. Fiskeriet fra Esbjerg indtil 1940*, Esbjerg Byhistoriske Arkiv, Skriftrække B nr. 2, Esbjerg 1997.
- Byskov, S.: "Fiskeriet: Danmarks største fiskerihavn gennem et århundrede", i: L. A. Hansen, S. Byskov, L. H. Brockhoff & F. Just (red.): *Kursen – Esbjerg Havn siden 1868*, Esbjerg Havn 2018, s. 145-166.
- Esbjerg Hermetikfabrik A/S*, Esbjerg, 1944.
- Frifelt, S. J.: *Konsulen – Konsul Ditlev Lauritzens levnede*. Gylendalske Boghandel, Nordisk Forlag, København 1939.
- Hahn-Pedersen, M.: "En mand kom til byen – Ditlev Lauritzen og Esbjerg, 1884-1914", *Sjæklen*, Esbjerg, 2009, s. 35-55.
- Hahn-Pedersen, M.: "De Lange Linjer: Esbjerg Havn 1868-2018 – udvikling og drivkræfter", i: L. A. Hansen, S. Byskov, L. H. Brockhoff & F. Just (red.): *Kursen – Esbjerg Havn siden 1868*, Esbjerg Havn 2018, s. 9-22.
- Johansen, H. C.: *Industriens vækst og vilkår 1870-1973. Dansk industri efter 1870*, bd. 1, Odense Universitetsforlag, Odense 1988.
- Lange, O.: *Logbog for Lauritzen*. Handelshøjskolens Forlag, 1995.
- Sørensen, C.: *Erindringer. Pioneren*, bd. 5, Esbjerg, 1979.

Aviser

- Aktuelt Vestjylland
 Bornholms Social-demokrat
 Hejmdal
 JyskeVestkysten
 Randers Dagblad
 Ribe Stiftstidende
 Roskilde Avis
 Sydvestjylland
 Vestjyden
 Vestjysk Aktuelt
 Aalborg Amtstidende

Kilder

- Museum VEST
 Museumssag ESM 835: Esbjerg Hermetikfabrik.