

Emne:

VS: Referat fra rotarymøte 28/11 -17

-----Opprinnelig melding-----

Fra: Erik Ekeli [mailto:e.ekeli@frisurf.no]

Sendt: tirsdag 5. desember 2017 14.15

Til: Bjørn Nymoen <bjorn@holmestrandutvikling.no>; olav@limaco.no

Emne: Referat fra rotarymøte 28/11 -17

Godt frammøte. Ca 30. Agenda: Oppsatt program gikk ut, i stedet holdt Per Chr. Svele et kåseri/foredrag med tittelen «Fra havets sølv til hermetisk gull» Per Chr, bedre kjent som «Pistian, yngstemann i brødriflokken Johan, Thor, »Affii» Svele, ga oss et levende og engasjert stykke Holmestrandhistorie, hvor Bedriften Holmestrand Sardin og fam Sv ele, spilte hovedrollen.

Fiskehermetikk på boks begynte på Vestlandet med Brisling i Olivenolje på 1870 tallet.

Råstoffet Brisling er en liten sildefisk som blir max 16 cm og er meget rik på umettet fett. Fisken vandret fra Vestlandet til Østlandet på 1920-30 tallet, og Oslofjorden og Holmstrand hadde rik tilgang på fisken i sommermånedene Mai - September, Holmestrand Sardin ble grunnlagt i 1933 av Alf Svele, som kom fra Stavanger.

Prosesen fra fisk i havet til sardin i boks er følgende:

Brislingen fanges i nett og blir satt 3 dager i steng, for å gå seg rein. Fangsten måles i skjepper (en skjepe 17,4 liter).

Legges i saltvann, slik at skjellene faller av. Biprodukt er perler av sildeflasset.

Hodene kappes og fisken tres på brett og settes i røykovn, legges manuelt i bokser, påfylling av olje eller tomat, lokk settes på, deretter autoklaving i en time, Ved bruk av aluminium unngås rust og produktet har nesten ubegrenset holdbarhet, Har vært brukt som proviant på Polferder.

Produksjonen var sesongbetont fra Mai til Sept med opptil 80 ansatte, mest damer som gikk under navnet «sillejentene», Mange kom fra Harstad og Stavanger, og mange ble boende her og stiftet familie.

I 1966 overtok eldstemann, Johan, roret. Tilgangen på Brisling var så å si borte, og produksjonen ble lagt over til makrell i tomat, samtidig ble varemerket Peter Pan lansert. Figuren på den nye fabrikken ved E-18, ble etterhvert et landemerke for byen.

En æra i byens historie er over. »Silda» var en betydelig arbeidsplass i Holmestrand og gjorde byen kjent. I dag er det ingen produksjon av sardiner hverken i Holmestrand eller i Norge.

Etter foredraget var det mange kommentarer og spørsmål som viste at mange hadde et forhold til bedriften og familien Svele.

Erik (referent)