



Jan van Deurs, den første forstander for Fiskeriministeriets Fødevarelaboratorium, i en undervisningssituation.

ARKIVFOTOS

MIN MAND KAN IKKE LIDE FISK!



Sådan klagede mange husmødre i 1956. Men det ville Fiskeriministeriets Forsøgslaboratorium råde bod på, for en af laboratoriets opgaver var at lave propaganda for at få folk til at spise mere fisk.

LAILA ZWISLER >

Husholdningskonsulent Alice Bruun fra Fiskeriministeriets Forsøgslaboratorium troede ikke på den kendte husmoderindvending ”min mand kan ikke lide fisk”. Hvis familien rynkede på næsen ad fisk, så skyldtes det nok manglende variation i husmoderens madplan. ”Det er vist ikke ualmindeligt, at fisk i et hjem er ensbetydende

med: stegt rødspætte, kogt torsk og stegt sild. Ville det ikke svare til, at de tre almindeligste kødsorter kun blev tilberedt som: svinekotelet, kalvefriskassé og hakkebøf?” skrev Alice Bruun i *Damernes Verden* i 1956. I artiklen var der opskrifter på alternativer til de traditionelle fiskeretter. Kogt makrel kunne for eksempel serveres med to-

matsauce og mayonnaisesauce, eller man kunne prøve en indisk *kedgeree* med sild.

Fiskeriforskning

Forsøgslaboratoriet, hvor Alice Bruun arbejdede, var fiskerierhvervets leverandør af ny viden med forskning i emner som opbevaring, konservering

Det nye Fiskeri- økonomiske Laboratorinm.

Til Forstander er udnævnt
Ingeniør J. A. van Deurs.



Laboratorieforstander, cand. polyt.
van Deurs.

SM Forstander for det nyoprettede Fiskeriøkonomisk Laboratorium har Fiskeriministeren udnævnt Ingeniør, cand. polyt. J. A. van Deurs.

Oprettelsen af det nye Laboratorium besluttedes som bekendt fornylig som Led i en Række andre Foranstaltninger til Ophjælpning og Fremme af Fiskeriet. Det vil tidtids komme til at arbejde i Tilslutning til andre bestaaende Institutioner som „Dansk Biologisk Station“ og „Kommissionen for Danmarks Fiskeri- og Havundersøgelser“; men medens disse i væsentlig Grad har foretaget naturvidensk. Undersøgelser, vil det nye Laboratorium – som ogsaa dets Navn angiver – navnlig foretage fiskeri-økonomiske Undersøgelser.

Den nye Laboratorieforstander, der er 33 Aar gammel, møder vel rustet til sit Arbejde. Efter at have taget Eksamen som Fabrikingeniør, har han i en halv Søs Aar været Assistent ved Polyteknisk Læreanstalts teknisk-kemiske Laboratorium under Professor Raaschou. Det sidste Par Aar har han tillige deltaget i Fiskerundersøgelser i Tyskland og i Island; og han har faaet Præmie for Besvarelse af Polyteknisk Læreanstalts tekn.-kem. Fonds Prærogave vedrørende Fiskerindustrien, ligesom han har udgivet forskellige fiskeriøkonomiske Skrifter.

Det nye Fiskeriøkonomiske Laboratorium vil foreløbig blive installeret i Polyteknisk Læreanstalts nye Laboratoriebævnine.

LABORATORIETS HISTORIE

- 1931 Fiskeriministeriets Forsøgslaboratorium oprettes
- 1995 Forsøgslaboratoriet lægges sammen med Danmarks Fiskeri- og Havundersøgelser og Institut for Ferskvandsfiskeri og Fiskepleje. De tre blev til Danmarks Fiskeriundersøgelser.
- 2007 Danmarks Fiskeriundersøgelser lægges sammen med Forskningscenter Risø, Danmarks Rumcenter, Danmarks Fødevarerforskning, Danmarks TransportForskning og Danmarks Tekniske Universitet under betegnelsen Danmarks Tekniske Universitet.

VERDENS FØRENDE FORSKNING I FISKEPRODUKTER

Forsøgslaboratoriet blev oprettet for at udvikle den danske fiskeindustri. Det må man sige, er lykkedes meget godt. I den symbiose, der igennem alle år har været mellem laboratoriet og Den Polytekniske Læreanstalt - senere DTU - har den teknologiske udvikling altid haft de bedste kår. Det kan være, at man i starten mente, at det danske marked var det vigtigste, og en del af opgaven bestod i at overbevise den danske forbruger om, at man skulle spise fisk. Den danske fiskeindustri er siden hen udviklet til at være en af verdens førende, og i dag er det udenlandske marked det vigtigste for industrien. Faktisk er det lang tid siden, at der var danske råvarer nok. Derfor indføres nu råvarer fra hele verden til forarbejdning og eksport. Danmark er verdens femtestørste eksportør af fiskeprodukter. Forskningen har ligeledes været i front, og 'Lyngby laboratoriet' er kendt i hele verden og er efter fusionen i 2007 en 'ægte' del af DTU. Fiskeprodukterne skal fortsat være sunde, sikre og velsmagende, hvilket vil sige, at forskningen understøtter fødevarer sikkerhed, spisekvalitet og fødevarer teknologi, men ud over 'propaganda' til forbrugeren er publikationer i internationalt førende tidsskrifter i dag den vigtigste formidlingsform.

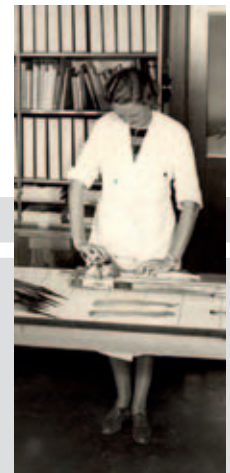
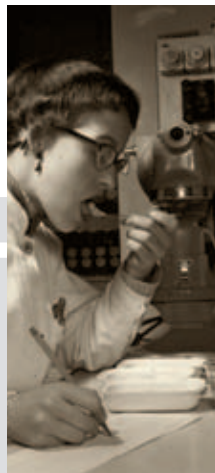
og produktudvikling samt direkte rådgivning til virksomhederne. Men samtidig skulle laboratoriet lave 'Propaganda og Reklame for Forbrug og Afsætning af Fisk m.m.' ifølge *Fiskeriberetning for aaret 1930*. Det var, ifølge laboratoriets første forstander cand. polyt. Jan van Deurs, en central opgave. "Fremskaffelsen af Raaprodukter

og Videreforarbejdning eller Forædling af disse har, saa vigtige de end er, ingen Interesse, hvis man ikke igen kan blive af med Produkterne," skrev van Deurs i 1931. Så laboratoriet markedsførte fisk over for de danske husmødre med madopskrifter og gode råd i pjecer, radioudsendelser og meget andet.

Historien om forsøgslaboratoriet begyndte i slutningen af 1920'erne, hvor regeringen ville fremme fiskeri-erhvervet. Statsminister Thorvald Stauning skrev i *Kemisk Maanedssblad*: "Vi har læst om den vældige Eksport af Fiske-Konserves, som andre Lande præsterer, og vi har undret os over, at vi selv maatte hente Forsyningerne fra disse

>>

Billeder fra forsøgslaboratoriet i 1940'erne og 1950'erne: Laborant Jytte Lindemann prøvesmager, ingeniør Thormod Nielsen og forstander Jan van Deurs arbejder ved en forsøgssopstilling, og en medarbejder fileterer hornfisk.



FOTOS: DTU AQUA

>> Lande, endskønt vi baade har Fisk, Fiskere og Arbejdere." Som et led i indsatsen for det danske fiskeri blev forsøgslaboratoriet oprettet i 1931 på den Polytekniske Læreanstalt. Jan van Deurs, assistent ved Læreanstaltens teknisk-kemiske Laboratorium, blev udnævnt til forstander for laboratoriet og lektor i fiskeindustri ved læreanstalten.

Selv om laboratoriet hørte under Fiskeriministeriet, blev det tæt knyttet til Den Polytekniske Læreanstalt. Det fik ord for at være et bindeled mellem universitetsmiljøet og erhvervet, samtidig med at laboratoriets personale underviste ingeniørstuderende.

Videnskabens smagsdommere

Én af laboratoriets opgaver var at finde de tilberedningsmetoder, der gav de bedste smagsoplevelser. Man eksperimenterede med forskellige fremgangsmåder som saltning og stegning, og resultaterne af forsøgene blev formidlet til de danske husmødre i kogebogen *Friske Fiskeretter* fra 1949. "De oplysninger og opskrifter, som denne bog indeholder, er baseret på erfaringer fra sådanne systematiske laboratorieforsøg. Resultaterne af disse forsøg viste, at de nævnte tilberedningsmåder er dem, der bedst falder i folks smag," skrev forhenværende forstander Mogens Jul i forordet til bogen.

Arbejdet med smagsprøverne var ikke altid en positiv kulinarisk oplevelse. Mogens Jul fortsatte: "Systematiske smagsprøvninger er nødvendige. Men hvor der er mange af dem, og hvor de mindre vellykkede prøver må smages lige så meget som de mere vellykkede, kan de virke uhyre trættende." <

OPSKRIFTER FRA DAMERNES VERDEN

Mayonnaisesauce til kogt makrel

Rør en mayonnaise af: 1 æggeblomme, salt, citron og 1 dl olie. Rør mayonnaisen tynd med 1-2 spsk. fløde. Tilsæt finthakket kørvel, persille og dild.

Hæld saucen over makrellen og pynt retten med en kant af tomat- og agurkeskiver.

Kedgere med sild

Smør 8 udbenede ferske sild på kødsiden med karry udrørt i vand. Drys lidt bordsalt og 1 tsk. finthakket løg på hver sild. Læg de sammenfoldede sild i et smurt, ildfast fad sammen med 8 små tomater.

Overhæld fisken med en sauce af: 1 strøgen spsk. margarine, 1 strøgen spsk. mel, 1/4 l mælk, salt, 2 hakkede hårdkogte æg. Saucen skal ikke krydres alt for kraftigt med karry, husk på, der er også karry i sildene.

Damp sildene møre i en middelvarm ovn (160°) i 25 minutter. Drys ved anretningen 1 spsk. hakket persille over og server løse ris til.

LITTERATUR

Stauning, Th.: *Kemisk Maanedssblad og Nordisk Handelsblad for Kemisk Industri*. 12. Aargang, Nr. 2, februar 1931, forsiden.

Bruun, Alice: *Min mand kan ikke lide FISK! Men så prøver vi at få ham til det!*

Damernes Verden. Instruktionsværket, nr. 8, 1956, s 250-51.

Dansk biografisk Lexikon, København 1979.

Fiskeri-beretning fra 1930 og frem.

v. Deurs, J.A.: *Havbrugserhvervet, Fiskeri, Fiskehandel og Fiskeriindustri*, Kjøbenhavn 1931

Årsberetning 1995, Landbrugs- og Fiskeriministeriet, Danmarks Fiskeriundersøgelser, August 1996

Fiskeriministeriets Forsøgslaboratorium, Årsberetning 1991, Lyngby

FF Fiskeriministeriets Forsøgslaboratorium 50 år, 1981

Andersen, Gerda, Alice Bruun, Asta Skov og Mogens Jul: *Friske Fiskeretter*, Teknisk Forlag 1949

www.danmarkshistorien.dk