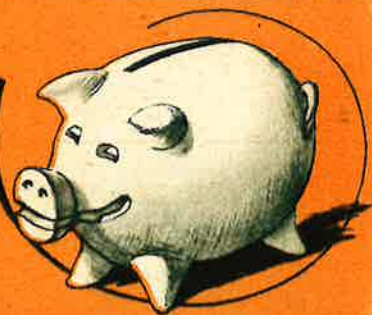


Sparegris



26. ÅRGANG NR. 2
FORÅR 1958

ENHVER ER SIN EGEN LYKKES SMED

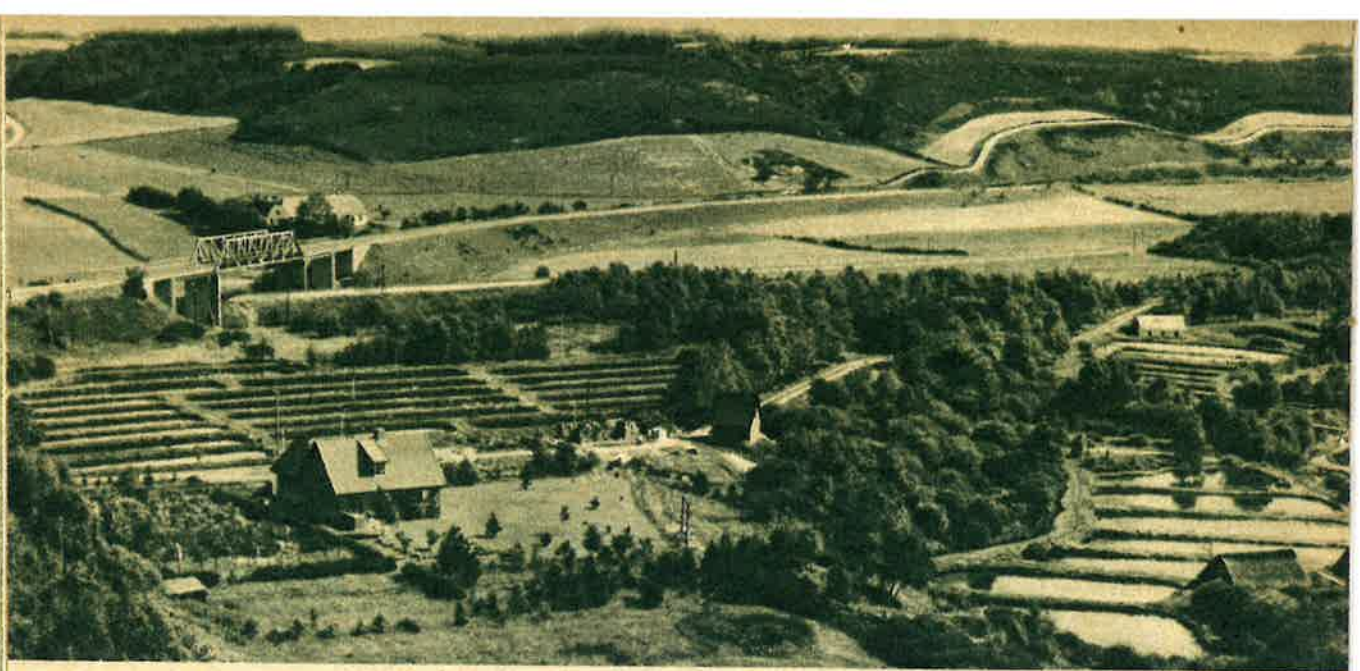


GAVE FRA

SPARE- OG LAANEKASSEN I AARHUS

Vestre Ringgade 150 Store Torv 10 Frederiks Allé 125

361



Et dambrug set fra luften. Det ligger i smukke omgivelser mellem skovklædte bakker og strømmende vandløb – det sidste er det vigtigste.

Luffoto: Sylvest Jensen, Hillerød.



Danske ørreder EN FIN EKSPORTVARE

MADAME OG MONSIEUR Dupont i Fribourg i Schweiz har været i biografen med nogle gode venner, madame og monsieur Duboit. Efter forestillingen har de ikke lyst til at tage hjem. De kører 10 km ud til en lillebitte kro ude på landet og bestiller 4 kogte ørreder. Krokonen tilbereder dem selv efter at have hentet dem ind fra et lille akvarium, hvor gæsterne kan udvælge dem.

På et luksushotel i Nice på middelhavskysten kommer et selskab af amerikanere ind. „Har De ørreder?“ spørger én af dem. „Mais oui, monsieur,“ svarer overtjeneren. Han fisker med en sølvbealæet ketcher fiskene op af et smukt belyst bassin midt i restauranten. Lidt efter, mens de sidder og spiser, siger den ene amerikaner: „Kan I smage, at denne fisk har gået i en strid strøm i Alpernes floder?“

Det har den bare slet ikke – den er opvokset ved Himmelbjerg-søerne.

Hr. og fru Larsen er i Paris. De er oppe i Eiffeltårnet og har set ud over storbyen, og nu går de ned på 1. etage og ind i restauranten. „Hvad skal vi have at spise?“ – „Noget rigtigt fransk – ørreder?“ – „Ja, udmærket“ – og de afgiver deres bestilling – og får: dansk ørred.

Mrs. Brown i New York venter middagsgæster. Hun går til sin købmand og beder om at få 3 kg trouts. De ligger i 3 fine cellofanindpakkede æsker i købmandens store fryseskab med glaslåger. Der er 4 fisk i hver pakke, lynfrosne og smukke at se på. De er færdigrensede og lige til at putte i gryden – *Made in Denmark!*

Højt oppe i Norge står Jensen og Sørensen med deres fine fiskegrejer i en rivende elv og venter på bid. „Ha, nu har jeg én på krogen,“ råber Jensen. Lidt efter ligger en stor 2 punds bækørred og spræller i solen. „Vi skal have fjeldørred til aften,“ siger Jensen tilfreds og putter den i tasken . . . og hvis nu fisken havde kunnet tale, ville den nok have sagt: „Davs igen, Jensen“ – på godt sønderjysk.

Schweiz, Rivieraen, Paris, New York, Norge . . . overalt kan der fås danske ørreder – ja, der er henvend 90 % chance for, at man får det overalt i Europa, hvor man bestiller ørred.

Ørrederne fodres om sommeren flere gange daglig. Foderet – hakket fisk – kastes ud over dammene med en slev, og så kommer der liv i ørrederne.



I Jylland ligger der ca. 300 dambrug, som producerer ørreder til eksport. Alle disse fisk går til udlandet, dels levende, dels ispakket og dels lynfrosne. Ikke engang 1 promille bliver solgt her hjemme i Danmark. 25 specialbyggede jernbanevogne kører år ud og år ind af sted til alle lande i Europa med levende fisk, som får kunstigt åndedræt undervejs – de får ilt fra stålflasker på hele turen, og der bliver skiftet vand hos dem 2 gange i døgnet fra de samme steder, hvor lokomotiverne får vand at drikke. Der bor en mand hos dem på hele rejsen. Han har en lille kabine med elektrisk lys, centralvarme og gaskøkken. De danske eksportører får kun penge for de fisk, som passerer modtagerens vægt levende og sunde. Normalt dør der kun 5-6 stykker på hele turen ud af de ca. 10.000 portionsfisk, som er med.

De kører også med småfisk, såkaldte sættefisk, som er fra 6-9 eller 9-12 cm lange. Af dem kan der være op til 100.000 stykker i en vognladning. Mange af disse småfisk sættes ud i floder og vandløb rundt om i verden og bliver derpå fanget af ivrige lystfiskere, når de har vokset sig noget større.

Ved ispakkede fisk forstår man fisk, som mens de endnu lever, bliver pakket ned i kasser med knust is imellem. Disse fisk bliver solgt til Sverige, Italien, Belgien, Frankrig, England og forskellige oversøiske lande. Det er også portionsfisk og de vejer ca. 200 g stykket.

Ved lynfrosne fisk forstås ørreder, som efter at være skåret op og rensat sendes til Esbjerg i store kølebiler og dér bliver lynfrosne ved mange kuldegrader. Så bliver de lige dyppet i vand og får 5 minutters kulde igen, hvorefter de er ganske glaserede af is. Derpå bliver de pakket ned, 4 stykker i en karton og dekoreret med fine isbjerge og isbjørne – sådan tror man i Amerika, vi bor i Danmark. Udenom kartonerne pakkes der så cellofan, og så bliver pakkerne med køleskib sendt til Amerika.

Fiskeæg jorden rundt på 8 dage

Den sidste form for eksport fra et dambrug foregår, mens fiskene endnu ikke er kommet ud af ægget. Som små gennemsigtige kugler, gule eller røde – omtrent som Tunolperler – bliver de sendt i kasser til alle egne af verden. Takket være den moderne flyvetrafik kan de nå hele jorden rundt indenfor 8 dage, som er maksimum for deres holdbarhed uden vand. Ellers kommer de ud af ægget undervejs, og det er jo ikke så godt.

Inden vi skal se på, hvordan livet former sig på et dambrug over og under vandet, skal vi lige gøre op, hvad alt dette betyder i tal, det er ganske imponerende.

For ca. 60 år siden fandtes der så at sige ingen ørred-dambrug i Danmark. Ideen er overført fra de mellem-europæiske karpdambrug, som næsten ikke kendes her i Danmark. I dag er der over 300 større og mindre fiskerier med en årlig produktion af ca. 4 millioner kilo til en værdi af ca. 20 millioner kr. Og produktionen er stærkt stigende. I 1940 var rækkefølgen af de vigtigste fisk til eksport således: fladfisk, torskefisk, sild, ål og makrel, tilsidst ørred. I dag er rækkefølgen: fladfisk, torskefisk, ørred o.s.v. Hvis udviklingen fortsætter som i de sidste 5 år, kan det forudses, at ørreden vil blive den næstvigtigste fisk i landet, ikke i kilo, men i kr. og øre; for det er en luksusvare, som bliver dyr, inden den serveres et eller andet sted ude i verden.

Danmark har fint fiskevand

Mens vi går rundt og kikker på det rislende, stadigt rindende og brusende vand, som hele tiden gennemstrømmer hver dam, og mens vi ser på ørrederne, der ustandseligt springer højt op i luften, kan vi snakke lidt om, hvad der kræves for at oprette et dambrug og hvilke slags ørreder, man bruger. Vandet skal være af fineste kvalitet, stærkt løbende, helst holde en konstant temperatur året rundt på omkring 8 grader, og det må ikke være surt. Det bedst egnede er derfor kildevand, og dette findes kun i større mængder i Jylland. Derfor ligger også samtlige dambrug på nær to i hovedlandet. Endvidere må der være mulighed for opstemning af vandet, så det kan ledes ind i en kanal, derfra ned i dammene, som også må have stærkt fald, for at man kan tømme dammene – og endelig tilbage til selve bækken. Derfor ligger de fleste dambrug i de mest naturskønne omgivelser med vældige bakker og slugter. Masser af sjældne blomster, fugle og dyr holder til omkring dammene; der er isfugle, hejrer, måger, vandtære og masser af rovfugle året rundt, og af dyr findes odderen, ilderen, hermelinen og mange andre.

Ørreden er i familie med laksen og med havørreden. På dambrugene har vi tre slags ørreder: Regnbueørreden, som er den mest almindelige, fordi det er den art, der trives bedst og hurtigst under kultur. Bækørreden, som mest bruges til udsætning i floder og bække, og endelig kildeørreden, som kun findes på et dambrug og hvor det kun er æggene, som sælges til Sverige og Frankrig. Den første og den sidste slags er indført fra Amerika, mens bækørreden findes overalt i Europa. Fiskene går i damme, der gennemsnitlig er ca. 40 m lange og ca. 15 m brede. Ved tiløb og afløb er der nedgravet trætude, såkaldte munke, hvori vandet kan reguleres med skodder, så man kan tømme dammen eller fylde den igen.

Det daglige arbejde

Lad os antage, at vi kommer til fiskeriet engang i august-september. Fiskemesteren og hans medhjælpere er travlt beskæftiget med at fodre eller sortere fisk. Der fodres med industrifisk (fisk, som fanges i

(Fortsættes side 14.)

Hver dag må man have frisk fisk. Den hakkes i en slags kødmaskine.





En moderfisk stryges for æg. De sprøjter ud i en si og bliver senere befrugtede.

(Fortsat fra side 11.)

havet, men som er for små eller uegnede til menneskeføde). Det købes hver dag på fiskeriauktionerne i Skagen, Frederikshavn eller Esbjerg. Store biler bringer hver nat foderet helt friskt frem til dambruget, for det skal være helt nyfanget, ellers bliver ørrederne syge. Så bliver det hakket igennem en maskine, og kastet ud med en slev i dammen, som kommer til at ligne en heksekedel. Fiskene er næsten ved at springe ud af dammen for at nå foderet. Der fodres hele dagen, mest om sommeren. Fisk er jo koldblodede, så de æder ikke meget om vinteren. Man regner med, at der skal bruges 6-8 kg foder for at producere 1 kg ørred. Og dette er grunden til, at Danmark er blevet verdens førende ørredland. Vi kan skaffe helt friskt foder daglig og nemt fra havet, og vi har gode og jævne kilder med konstant temperatur. Normalt tager det fra 1½ til 2½ år at frembringe fisk på ca. 200 g, som er den mest almindelige størrelse til salg.

Fiskemesteren er ved at sortere fiskene. Ørreden er en kannibal, så hvis fiskene ikke er omtrent lige store i en dam, æder de største de mindste, og det er der ikke meget forretning i. De små bliver sorteret, ligesom man sorterer sten og grus på et pladesold med huller, så de små fisk kan gå igennem og de store blive tilbage. Portionsfiskene bliver sorteret i hånden med ca. 10 g nøjagtighed.

Hen i oktober-november og lige til slutningen af april er det tiden, hvor de store moderfisk, som vejer helt op til 12-15 pund, begynder at gyde rognen. Det får de imidlertid ikke lov til at gøre selv. Det tager vi os nemlig af. I fri natur ude i vandløbene bliver kun en eneste ud af 1000 æg til en lille fisk. Når en dygtig mand „stryger“ æggene af og befrugter dem med en hanfisk, kan ca. 95 ud af 100 æg blive til fisk. Det er da en forskel. Man „stryger“ hunfisken ned ad bugen med et fast tag. Så kommer æggene ud, og med en hanfisk befrugter man dem. Derefter bliver æggene lagt ud i trærender med rindende vand ca. 1 måned. Så kan de

tåle forsendelse uden vand. De æg, som vi selv skal beholde, bliver liggende ca. 14 dage til, og så kommer de små fisk ud af ægget. De bliver stadigvæk i deres render og lever af den æggeblomme, de har nede under bugen. Når den er spist op, kan de begynde at svømme rigtigt, og så bliver de sat ud i dammene og fodret med tyndt foder rørt op med vand. Allerede 3 måneder senere er de bedste af dem 6-9 cm lange og kan sælges som sættefisk. Hver af disse moderfisk kan give 2-3000 æg om året i 3-4 år, men det tager også 3-4 år, før de er gamle nok til at begynde. I alle disse år koster de penge at holde, og de kan koste over 100 kr. stykket for dambrugeren. Disse moderfisk er specielt udvalgte og fremavlede fisk med alle ørredens bedste egenskaber.

Men alt er dog ikke den rene idyl. Mange slemme sygdomme truer fiskene, både forskellige virus- og forgiftningstilfælde, og fiskene kan ikke fortælle, hvad der er i vejen - de dør bare, og det sker hurtigt. Også fugle og dyr kan lide fisk. Måger, hejrer, oddere o.s.v. bringer enten smitten videre eller æder selv af fiskene. Hvis en måge dykker ned efter en mellemstor fisk og taber denne ned i en dam, hvor der går yngel, kan denne fisk daglig æde over 40 stk. yngel. Derfor spænder man et net af nylontråde ud over fiskeriet i 2 meters højde for at holde fuglene borte.

Regnskyl kan lave oversvømmelser og skylle dæmninger bort på ganske kort tid, så fiskene løber deres vej. Vandrotter kan underminere dæmningerne med samme resultat. Dag og nat må man derfor efterse og kontrollere riste og diger, rense for blade og snavs, reparere huller m. m. for altid at holde vandstanden i samme højde. Alligevel er det et vidunderligt frit liv med meget afvekslende arbejde både hjemme på fiskeriet og når man rundt om i Europa besøger sine kunder og snakker fisk med dem.

Kommer I til Jylland, skulle I opsøge sådan et dambrug og se og høre mere - I vil ikke komme til at fortryde det.

P. Richardt.

Æggene opbevares i bakker under vand. Her sorteres de døde fra.

