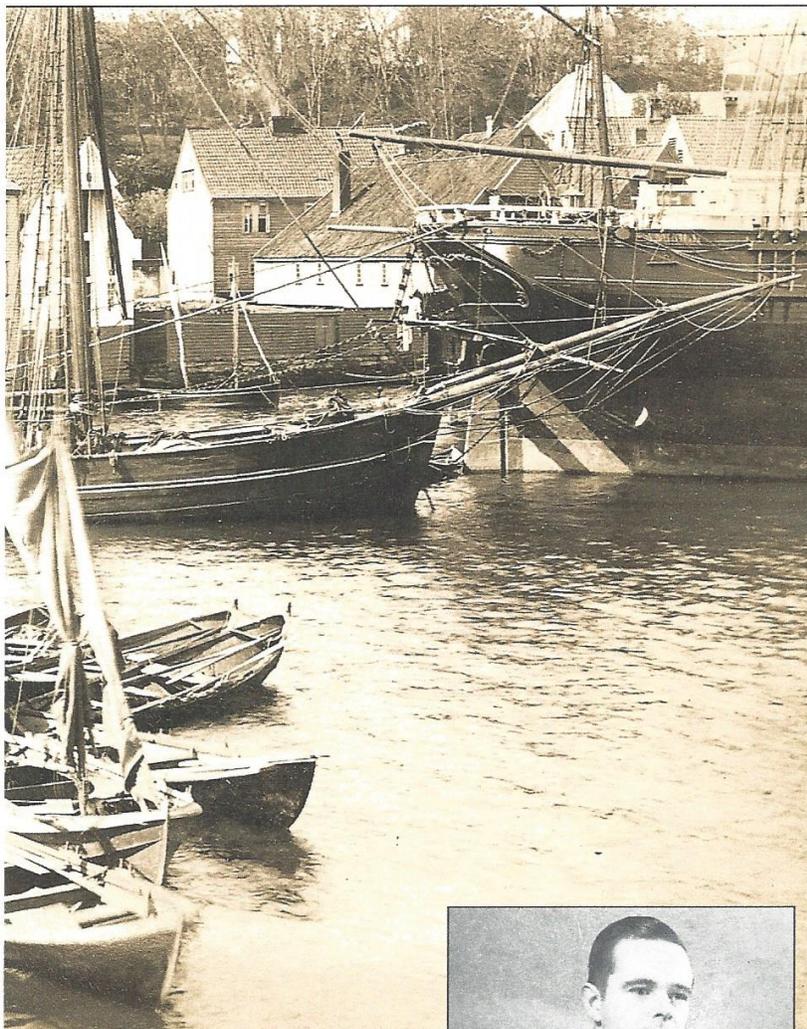


bileier Rønneberg



Hermetikk- og bilpioner

Etter å ha jobbet i onkelens forretning i Stavanger i flere år, grunnla Tørres Andersen Rønneberg Rønneberg Perserving Company i 1880, da han var 35 år gammel.

Tørres ble følgelig en pioner både i norsk hermetikkindustri og norsk bilindustri. I tillegg til brislingproduksjonen, ble han agent for Benz, både når det gjaldt og busser.

Barnebarnet til T. Rønneberg – Philip Rønneberg som var journalist i Stavangeren og senere mangeårig redaktør i Moss Avis – har fortalt om sin bestefar at han ikke var tilfreds med de jevne og sikre inntekter han veide og målte seg til bak disken og på lageret. Det var kommet noe nytt som kalte på hans tiltakslyst. Derfor kjøpte han gården Kampen, ved Misjonsgården i Stavanger, og bygget låven om til en liten hermetikkfabrikk. Det var Stavangers andre og landets tredje fabrikk av dette slaget.

«Hermetikkfabrikasjonen lyktes, og bestefar økte kapasiteten og forbedret fremstillingsmåten etter hvert som han vant erfaringer. Kampens muligheter var hurtig utnyttet. For å skaffe mer plass og for å overvinne ulempene ved å ligge så langt fra sjøen, kjøpte bestefar i 1888 P.W. Rosenkilde & Sons eiendommer i Standgaten. Rosenkilde hadde måttet innstille under krisen i 1880, og de gamle bygninger lå øde, til bestefar fylte dem med nytt arbeidsliv.

Rønneberg Preserving ble en foregagsbedrift. Det var den første fabrikk i Stavanger som tok dampkraften i bruk til koking og drivkraft. Den hadde eget acetylen-gassverk som ble avløst av byens første elektriske anlegg, kraften var selvfølgelig også da fra firmaets eget verk.

Produksjonen av fiskeboller som i sin tid var hermetikkfabrikkenes annen hovedartikkel, ble helt omlagt med maskiner som delvis var bestefars oppfinnelse. Axel Krefthing skrev i 1897 om firmaets innsats på dette området i Norsk Industri – som ble utgitt av Den norske Fællesforening for haandværk og Industri:

«Dette frembragte naturligvis en hel Revolution paa dette Omraade. Fordelene viste sig straks paa alle Felter, saa at man tar neppe Munden for fuld, naar man paastaar, at denne Forandring har bragt Byens Eksport af Fiskeboller paa det Niveau hvor den nu befinder sig.»

Opprettelsen av Dampkjøkkenet i 1897 er bestefars annen store innsats. Far hadde tatt ideen med seg fra utlandet, og bestefar grep den. Han gikk som vanlig forsiktig frem i begynnelsen, men også Dampkjøkkenet ble snart en stor bedrift. Det ble servert 800 porsjoner middag enkelte dager på Dampkjøkkenet alene. Dampkjøkkenet måtte utvide, og etter få år var der dessuten blitt delikatessforretning om enn noe sesongbetonet», har Philip Rønneberg fortalt.

Da T.A. Rønneberg døde 11. desember i 1913, het det i nekrologene at «byen hadde mistet en av pionerene på hermetikkindustriens område og en i ordets fulle betydning selfmade mann. Han var en elskerverd og stillfærende mann som hjalp mange uten at den høyre hånd visste hva den venstre gav ...»



FISKEBOLLER: T. Rønneberg ble kjent for fiskeboller, dampkjøkkenet og ikke minst byens første bil. Foto: Stavanger byarkiv

tøren sin første biltur, en opplevelse som tydeligvis gjorde inntrykk på redaktørens «store vi».

«Vi traff hr. Rønneberg med den morsomme lille trille nede paa Præstningeplassen, og blev strax indviteret paa en kjøretur. Det er unegteligt et fornøielig befordringsmiddel. Naar vognen staar stille, og maskineriet er i gang, larmer den ikke saa lidet, men naar den gaar, høres der nesten ingen larm, og jo fortere den gaar, des mindre larmer den.

Vi fik en prøve paa det, men sandelig foretrækker vi lidt larm, thi vognen gjorde en ligefrem ængstelig fart, naar den saaledes var lydløs. Man skulde tro at det var lidt hexeri med styring og regulering af farten, men alt viste sig at være meget enkelt.

Da vi havde kjørt rundt et par minutter, anmodede hr. Rønneberg os om selv at tage ledelsen, og da tid er penge, satte vi ligesaa godt kursen lige hjem i Øvre Voldgade. Da vi ikke i det mindste tør paaberøpe os nogen dybere teknisk indsigt, er der kun en mulighed: Vognen maa være saa let at styre og behandle, at enhver kan gjør det...»

” Det er stavangermanden Rønneberg, der er kommen hid med sin benzinmotorvogn.



English translation by Terry Ronneberg, Ole-Andre and Sigumd Rønneberg
From Rogaland Avis, Saturday 12 November 2011

Canning and Car Pioneer

After working in his uncle's business in Stavanger for several years, Tørres Andersen Rønneberg founded the Rønneberg Preserving Company in 1880 when he was 35 years old.

Tørres was a pioneer both in the Norwegian canning industry and the Norwegian car business. In addition to his canning production, he was an agent for Bentz regarding both their cars and buses.

Tørres Rønneberg has told his grandson--Philip Rønneberg, who was a journalist in Stavanger and later was the managing editor of Moss Avis--

that he was not satisfied with the smooth and secure income as he weighed and measured behind the counter and in the warehouse. It was something new that called upon his desire for action. Therefore, he bought the farm, Kampen, the Mission farm in Stavanger, and built the barn into a small canning factory. It was Stavanger's second and the country's third factory of its kind.

The canning business succeeded, and grandfather, increased capacity and improved production techniques, as he gained experience. Kampen's possibilities were quickly exploited. But, in order to provide more space and to overcome the disadvantages of being so far from the sea, my grandfather bought in 1888, P.W. Rosenkilde son's properties in the Stangaten. Rosenkilde had to suspend his business during the crisis in 1880, and the old buildings were deserted, but grandfather filled them with new work.

Rønneberg was a pioneer in the preserving business. His was the first factory in Stavanger, Norway that took the steam power it used for cooking and it ran the canning factory. It had its own acetylene gas works, which was later succeeded by the city's first electrical facility. The power was, of course, from the company's own facility.

Production of fish balls, which in its time, was the cannery's other main sideline business, and it was completely altered by machines that were partially grandfather's invention. Axel Krefting wrote, in 1877, about the company's efforts in this area in Norwegian industry, - which was published by The Norwegian Association for handcrafts and industry.

This, of course, produced a whole revolution in the community. The benefits soon appeared in every area, so it is no exaggeration to say (you wouldn't be mouthing nonsense) if you claim this change has brought the city's export of fish balls to the level where it is now.

"Grandfather, in 1897 made another great effort with the creation of a Steam Kitchen. My father had taken the idea from abroad and grandfather ran with it. He proceeded with his usual caution in the beginning, but the steam kitchen soon became a big business. It served 800 lunches some days. The Steam Kitchen had to expand, and after a few years there was, also, a deli, albeit, with somewhat seasonal opportunities" Phillip Rønneberg told.

When T. A. Rønneberg died on 11 December 1913, the obituaries said that, "The city will miss one of the pioneers in the canning industry, and he was in the fullest sense a self made man. He was a

gracious and quiet-mannered man who helped many without the right hand knowing what the left did
... "