

ACC. N:R M. 11897:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Jag har inte annat hört än
att det var fiske alltid. Gullholmen
har varit bebyggt sedan 1200-talet.
Nu går Gullholmen "baktämler"; nu har de
satt farttyg; före en 40 år sen hade
de 54 farttyg, som gick ut på dörjefiske
i Nordsjön. Sista sillperioden varade i
60 år; den tog slut 1897; då blev det
slut och sen gick de här och vänta i
3 år; då var det sådant armod på Gull-
holmen, så det går inte att skriva ner.
Gullholmen och Öckerö är de först be-
byggda öarna här i skärgården. På Gull-
holmen blev bebyggt, betor på; att det
var så särskilt god hamn. Det har varit
Kronans hamn och är fortfarande så
nära tomtskatt har vi inte betalt. Här
var en tid, här var 20 kor; men 1700

finns det inga, och förr fanns det
1 gris i varje hus. Men nu får de
inte lov att ha svin på platsen; här
har inte varit gris på 50 år. De hade
särskilda lågårdar för djuren och sa
släppte de ut dem på Gullholmeön, och
man fick bära mat till dem. I en spenn
bruka man ha potatisskal, gammalt bröd
eller annat. Här var nästan inget att
äta än "lögn" (= ljung). Foder fick de
köpa till dem. Gullholmeön skiljes
från Hermanö genom ett vatten;
Nu är där bro över mellan de
två äarna; och jag vet att i
min barndom var där mycket djup
vatten; men nu är där snart
torrt. De flesta husen ligger på
Gullholmeön, men där är också

ACC. N:R M. 11897:3.

många hus på Hermanö.



*(Gullholmen är en mycket liten ö,
men den är mycket tätbebyggd. Hermanö är
till yttstorleken mycket större. [Se kartan.]
Gullholmen syns längst till höger, och
man ser också bron som förbinder de 2 öarna.)*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Alla husen på Hermanö blev byggda när
har fanns så många fartyg. Förr var
postgången ordnad så, att det var en
person, som segla' från Ellös till Gull-
holmen med posten. För den tidens skull
var det nog så bra. Så vi hade inget
öbehag av postväsendet. Det var far
och sedan son, som segla' med posten,
så det gick som i arv. Den första
telefonen kom för en 60 år sen.
Det var en konservfabrik, som hade den
första telefonen på Gullholmen. Nu får
det inte byggas något mera på Gullholmen;
det är endast reparationer som får
förekomma. Det är överbebyggt på
Gullholmen. Jag kan räkna upp 19 hus
som försvunnit här på Gullholmen. De
flytta' över till andra sidan; där var

ju utrymme att bygga.

Kroktfiske har funnits här i min tid och är hundradena därföre var det krotfiske, som var huvudnäringen med undantag för sillfisket. Och redskapen är desamma som de var för århundraden sedan; nu har de lättare grejor än de hade för i världen men annars är redskapen desamma. Där är ingen ändring på dem. Redskapen är storbacker eller långrev och koljebacker. Storbackerna fiskar man långa och forsk med i Nordsjön och koljebackerna är för hemmatiska. Dörjer hör också till krotfiskeredskapen. Materialen för storbacker är hampa. De tjäras med gryntjära. Förr fick gumorna spinna det till garn och så hade de ett ställe, där de fick stå.

ihop dem. Nu importerar man hampa från Italien. Där är 3 famn mellan varje krok, och där sitter en sladd "känsa" och där är "fla" och krok på "fla" håller agnet från botten. Så mäter de 3 famn, sätter en "känsa" med krok på sv. Där är 200 famn i varje stor-backa; där är 60 krok numera; förr var det 75 krok, men det blev för tungt. De kom att fiska på djupare vatten och då fick de ha kraftigare linor och då blev de tyngre och då så jämkat de ner på kroken. När de skulle sätta backerna ägnade man dem och så satte en akkers på kuttern, och där hade de en stång som de kunde sätta backtraget på och så fick de kasta backerna över

ACC. N:R **M. 11897:7.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

krok för krok. Och de kasta dem med
handen. Handvinscharna kom först mel-
lan 1905 - 1910 och nu har vi motor-
vinscher. Den har funnits i många år.
En koljebacka är konstruerad på sam-
ma sätt som storbacken, men materialet
är klent på koljebacken och så finns det
inte något "hå" på den. Koljebackerna
är lin- och bomullsbacker. De skall
också järas. Det skall vara gryntjära
liksom på storbackerna. På en koljo-
backa räknar man 95 krok i varje
hundre här på Sullholmen, och så är
där 9 kvarter mellan varje krok.

Man "ägner" upp dem och lägger dem
i en åta i backeträget. Man stiftar
på mattrilldörjer (ränndörjer) och hardörjer
(botten dörjer). Materialet till mattrilldörjen är bom-

ACC. N:R M. 11897:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ullstina och den är 5-10 fannar. Dörjerna
på Ningen på maktillfiske börjar med
5 fann, nästa är 7 fann och den
trejde är 9 fannar. Så det är ett
litet krockspeel att sätta ihop det där,
så det går klart. Det har man både
i hemfiske och Nordsjöfiske. Man har
en stång på vardera sidan båten;
på de stora båtarna har man 3 stänger
på vardera sidan. Och så har man en
båd för varje av dörjerna; olika vikter;
den yttre är lättast och den innersta
är tyngst. Vikten varierar mellan $\frac{1}{2}$ och
2 kilo på dem. Och där är 2 fann-
mar på varje dör och 1 krok på
varje. Den ene kroken är längre
än den andra. Tömmarna varierar mellan
 $\frac{1}{2}$ och 2 fann. Förr i vår den satte jag

ACC. N:R M. 11897:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2 krok på långtömmen. Hårdörjen eller
bottenörjen är gjord av hästtagel. Den
är ungefär 25 fumm lång; så har den ett
ölyrärke, men det är inte så stort, som
på makrildörjen och så finns det töm-
mar nedanpå. Den ene är 1/2 m. och
den andre 1 m. Där är en krok på
varje töm.

Makrillfisket i ökar men från 25-
30 maj till september månads slut. Men
kan ibland hålla på hela vintern.
Före arbetar en själv dörjerna och
tömmarna men nu köper en det från
fabrikerna. Det har lättat för fiske-
gumarna, för nu slipper de att
spinna.

Häges till makrildörjerna är
makrill och till hårdörjerna mullor.

Ägnet för storbackarna är numera endast
makrill; förr var det luss och torsk,
men det är slut nu. Nu har de isad
makrill. En stor makrill skär de i
18-20 bitar. De buggar igenom övre
delen av agnet; bara en gång igenom
det. Till koljebacker har man muslor
och sill och ibland räkor. Ägnet smur-
as på så gott man kan; Med stor
skicklighet sätter det på; det duger inte
för en nybörjare. Där är en "nagel" i
muslan, och den sätter man igenom
föret, och så svänger man på agnet
och så kommer man till "tungan", som
vi kallar "skägget" och så tar man
igenom "skägget", och så blir agnet
sittande fast på kroken.

Man kunde få stora "hämarrer"

ACC. N:R M. 11897:11.

(hakarvingar) på flera ton. De öppnade dem och tog ur levern; de kunde få upp till 2 fjärtunnor lever i en sådan fisk; de lag orörliga; det var som om de inte hade någon känsl. Men de var stygga till att bita av backerna. De skulle lå fisker och då fick de bita av backerna, och så märjde de in sig i backerna, och det var på det viset vi fick upp dem. På en rännör fick jag en gång en bethaj på 200 kilo. Köttet skulle vara gott, och köttet ser ut som hästkött, och jag skrek en grann bit med omsorg, men jag kunde inte äta den. Nu fångas den med trålar, där får de ju alla sorter. De exporterar betthajar och "hakarvingar" till

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R **M. 11897:12.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Italien.

Båtarna är kravelbyggda; förr var de klinkbyggda ochrä; De kravelbyggda båtarna har släta sidor. Förr hade de sina "sjöbåtar"; de rädda 15 alper i kölens; en 25 på däck; här är de fiskerbåtar nu som är upptill 80 fot långa. Förr hade vi 54 kutterar, norska och engelska som gick på Dörjefiska i Nordsjön; där var fraktfartyg bland dem ochrä. Nu är här 6 fartyg, och här är inte mer än en fiskerbåt, om vi skall kalla den för fiskerbåt; den är både fiskerbåt och fraktbåt.

Om vi skulle fiska kolja, får vi ner på djupare vatten och sandbotten. Just nu i augusti är forsken på "grunn" och så är det ända till fram emot jul.

och då får man kasta på berget (= på
grunt vatten). Storbäckfiske försiggår runt
Shetlandsöarna och t.o.m. ner mot Hesvi-
derna; förr i tiden var vi på Västkusten
av Norge och fiska lubb. Fiskstammen har
minskat; de "ro-fiskar" för mycket. De
förstör småfisken. Nordsjön är ju snart
tom på fisk, och den var ju alldeles
full av fisk förr i tiden. De konserverar
om ut låta småfisken gå tillbaka
och inte använda den. Kojan har minskat.
Det är trälare som tar det. Den kom-
mer inte till land. Jag vet ingen
fisk, vi har fiskat, utan att vi har
ätit den med undantag för fjärsingen.
Torrken är olika; det beror på vilket
djup den går. Den ljusa torrken som
går på djupt vatten är god alltid.

var de mer förviktiga med den. Och om det vagg
ut att bli rogn, drog de fisken ihop.
Då fisken var torr lades den ner i
en "stuv". Fisken såldes till Göteborg.
Till luffisk föredrog jag för min del
"Häcke Holb" och skikt Häck; det ville
"fiskegubbarna" i allmänhet ha. Man
hade senap också.

Om fisk skulle satta fick den
först fläkas, och så togs benet bort
vid "sandborran". Nu skär de av hela benet
som sattes fisken. Men satta korst
och den såldes till Larsmäns marknaden
i Göteborg. Till Larsmäns marknaden kom
alla, som hade något att sälja. Och
köpare uppträdde i stora mängder. Den
var i senare delen av augusti. Mark-
naden höll på ett par dagar. Den satta

torsten kallades kabeljs. Vid anrättningen fick
den blötläggas i dygn och så kokas den.
Om man lä i blöt om kvällen, fick
man byta vatten om morgonen och sen
på kvällen, och sen var den färdig till
att koka.

För 25 år sen stekte de haj
på "glön". Det var riktigt gott. Man
stekte annan fisk på så sätt också, men
det var haj mest. Harkadsvoppa är
god; de äter fortfarande den. De gjorde
det åtminstone emellanåt i vårt hus-
håll, så länge jag fick haj. Endast
i enstaka fall användes "långbenen" av
länga till föda. Det var väl endast
i armod, där de inget annat har haft.
På de skär upp längan, kommer de
ner till "sandborran" och så högg de

ACC. N:R **M. 11897:17.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

av bebet där och så kokte de det och åt
med potatis. Förr hade de "långegäner" som
vintermat. Dem hade de torkat. När det
snöa och blåste och folket inte kunde
vata ute fick de ta till "långegäner-
na."

"Krabbeetaska" fänga man och
den hade man råd att själa. Men
havskräftor har vi inte fiskat. Muss-
lor äter vi inte. Förr i tiden fanns det
ostror, och själa har jag varit med
om att ta ostror.