

ACC. N:R M. 11898:1,

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Under sista sill-
perioden var här sillfiske och även vanligt
fiske med torst och kofja och sänt där.
Fisker, med undantag för sillfisket, var
endast till hushåll. Under sista sillperioden
var det många i Stokervik, som skap-
fide sig batar och hade fisket som för-
tjänst. De låg här och känkla och rodde;
här var inga motorer; Här ner vid Sön-
nerborg tog de 16 jaktflasker med sill.
Sillen såldes; den gick till Lysekil via
andra ställen. Det var vinterhuden man
fiska sill, och sommarkuden var det
mekrill. Vi var 12 man med sill-
vaden. Vaderna är lättare nu, och
nu behöver det inte vara mer än 6-7
man i varje vad. Förr var vaderna smorda
med koltjära och så mätte man ro ut

ACC. N:R M. 11898:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

dem. Då folket kom från jordbruket, fick
de då till med jordbruket. Kunnorna gjorde
ju en del av det med mjölkning och
så. Härnere i Stockerike var inget jord-
bruk utan det var längre uppåt "landet".

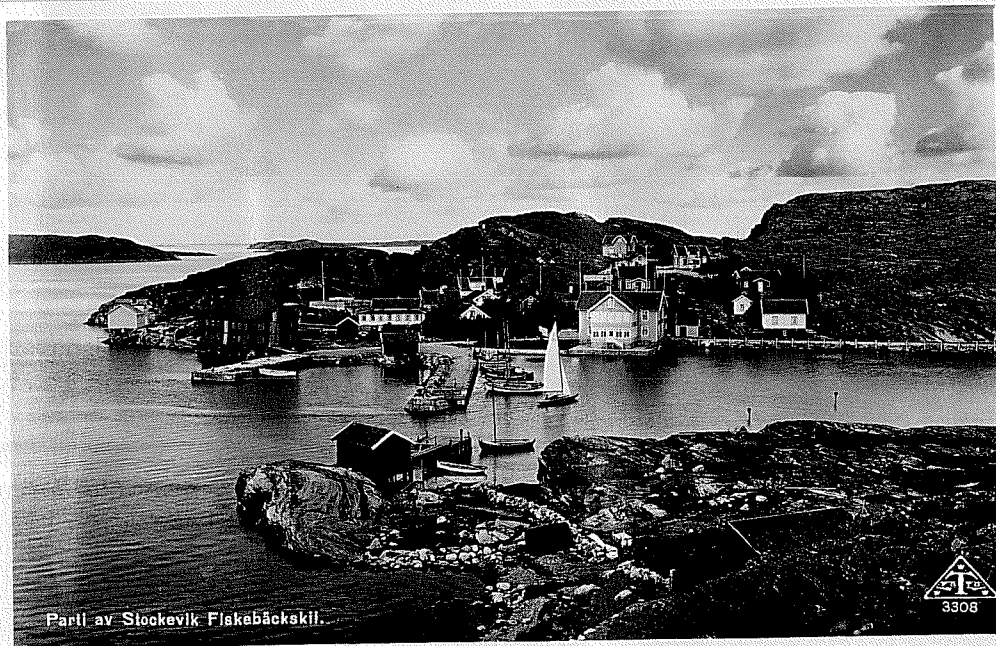
Jordbruket var mycket olika. Här var både
korn, havre, vete och råg, fast det var
inte stort i alla fall. Man odlade också
potatis. Inga getter fanns; men grisar och
kor, och får hade vi 11 stycken. Men
på sommaren hade vi fåren borta på
Flatholmen (se kartan!) De hästar var
det de, som hade 3, men nu är det
inte så. Och nu har de lagt ner en
massa mark till betes. De får inte något
fäsk. Sillen användes till både gris och
katt, men då de hade slaktat grisen,
kunde de inte äta den, för den smakar ill.

ACC. N:R M. 11898:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Sill användes även som gödsel under sill-
perioden. Och förr var här så mycket sill
uppåt åkrarna, så när sommaren kom, var
här den största stank. Det blev ingen
fetma i den gödseln.

Det var förr dåligt med bryggor och
dåligt till att komma till dem, men nu har
vi både bra bryggor och vägar. Båtarna



Parti av Stokkevik Fiskebäckskil.

3308

ACC. N:R **M. 11898:4**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

drogs upp på land. Vatten gick mycket
längre upp för, så marken har höjt
sig. Det var de i Vaden, som hade jord-
bruk uppåt "land", inners hade vi inte
varit folk nog. Strandplatsen är sam-
fällid, och den har varit samfällid så
länge som jag minns. Så många, som
har hus, har de del i strandplatsen.
Delägarna tillhörde först Morlanda kom-
mun, men nu är det Skaffö kommun.
De, som hade sjöbodar, firvarade sina
redskap i dem, men här var inte så
många sjöbodar. Hummertinor har de
ibland ute på en holme; det är sådana,
som har blivit så smutsiga och "glen-
miga", så de får forkas där ute, för om
hummertinorna är smutsiga, går inte
hammern in i allmänhet.

ACC. N:R **M. 11898:5.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det fanns inte garn-
fiske utan det var landvader; alltså land-
fiske. Hummerfiske fanns; det var många som
hade hummertor. Det hade jag med, när
jag var hemma. Inte mycket med ljuster-
fiske har förekommit. Men då de ljusträ-
hade de brandjärn framme i stäven, och
där var eld på, och torsten kunde inte
dra sig ifrån, utan den stod stilla och
fitta på tills ljusträet var i huvudet
på honom. Det var torst ljustring. Red-
skapet var en träbit ungefär 40 cm.
lång och så en stake på den; där
var första krokarna som var uträkade
och satta fast, så att de satt på
ett stabilt sätt. Backafiske har här
varit, men det var inte mycket.

Men därjefiske

ACC. N:R **M. 11898:6.**

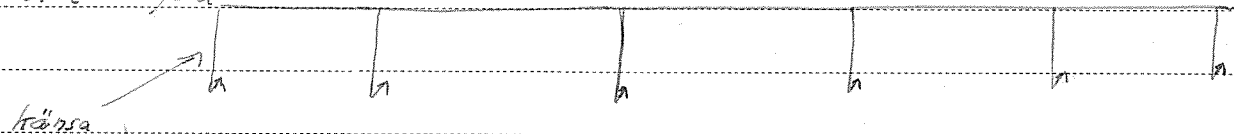
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

har här varit; jag har själv legat vid
Pogger; där lag man en 5-6 veckor, och
fartygen man hade var kutterar. Mycket
med pilkfiske har inte funnits här.
Fiskehorn användes vid krokfiske. Våhorn
kallade vi då horn som man blåste i, när
man skulle förtä samman folket till vaden,
och då fick de brättorn. Ungefär 75
cm. långt och så var det böjt. Det
hade säkert suttit på någon byffel eller
något annat; de kom västerifrån, men
de vanliga kreaturshornen använde vi
till fiske och dem kallade vi fiske-
horn. Krokfiskeredskapen är backer och
dörjer. Det finns inte storbacker här utan
bara koljebacker. Koljebacker är av "snöre",
man köper "snöre" på Lysekil; in-
nan man sätter dem i sjön eller krok

ACC. N:R **M. 11898:7.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

på, bärar man dem, antingen i "kattcho"
eller koltjära, men koltjärat är ju så tungt,
så man kan inte orka med det. Och är
det koltjärat, får linen stå i blöt ett par
3 dagar, för annars bränner koltjärat upp
garnet. Högst sällan använder man kol-
tjärat. Då man får bärat bäcken och
torkat den, sätter man på krokarna på
känserna; det är fömmarna, som krokarna
sitter på.

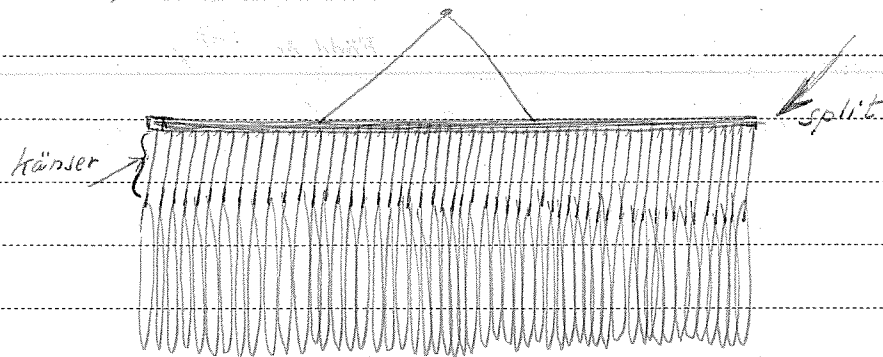


Där är 3 elnar mellan varje krok;
Där är 100 krok på varje köljebacka
det kallas ett "hundre." Men det finns även
de som har mindre än 100 krok. Trädet
som backehundret trävs på, när det inte

ACC. N:R **M. 11898:8.**

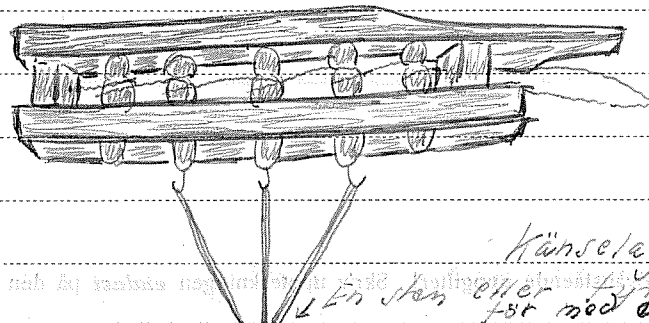
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Användes kallas "split" och det kallas att
splita backen.



Koljebacka.

10 hundre med 3 alner mellan varje krok
går åt att sätta från Gröderhamns näsa
här utanför Stockevik till Grötö utanför
Ga'sö. "känserna" slog man själv; jag har
slagit 1000-1100; då har man ett "känse-
lag." Där är



3 stötpar, som
där är krokar
på, och på de
krokarna hänger

ACC. N:R **M. 11898:9.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

man på känse snöret och så drar man i
känslaget och rullarna går runt, och så
då man får träderna tillräckligt slagna
lägger man ihop dem alla tre och så
tar man loss på stolparna och så
slår man en knut på andra änden av
känsan, för den får inte vara, så den
kan tvänna upp sig. Vertill sättes känse-
snöret fast i en sten eller en tyngd med kr
i. Som agn till koljebacker användes "skal"
(= musslor) eller småsill. Det är lätt att
få småsill här, för de har en vad,
som de drar varje morgon, och färst
sill är det bästa att ägna bäckerna med.
När man ägner "de hundra" skall de
läggas i en ätta tvärs över bäcketraget,
och det är för att de inte skall snärja
in sig så mycket. Och se'n är det färdigt

ACC. N:R M.11898:10.

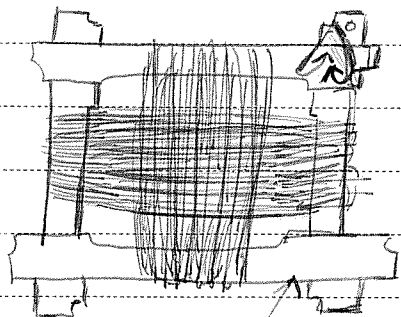
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

att sätta i baten och lägga i sjön. På
sillagnet skall buvudet och stjärten tas
bort och så skall det "kuttas" på mitten.
Fignet får inte vara för stort. När man
skall ägna med "skal", "skenar man skaden"
och tar agnet ut. En "nagel" och en "tunga",
och den där "nageln" är kritvit, och den
är sådan, att då man skär agnet, kan
man skära mitt itu det, så att man får
kroken på båda sidor. Lysekil har mycket
anlitats för inköp av kroken. Dörjarna
är hårdörjar av hästhair och makrilldörjen
av lina. Fiskedörjen användes för att ta
kolja, torst och vitting och makrill också;
men sillen har så litet gap, så den
kan inte gapa över. Färgen är svart
på hårdörjarna, de ä 25-30 famn långa
men det är olika på dem, för 30 famnar

ACC. N:R M.11898:11.

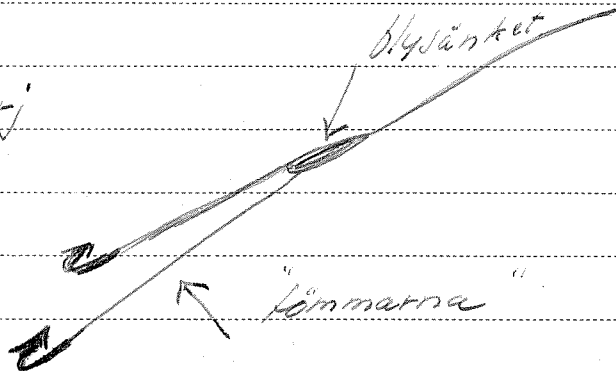
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

får man inte förrän vid Skärreberga
inne i Gullmar'n. Blysnäcket på den
är ungefär 10 cm. långt och så är där
2 lömmar med en krok på varje.



Fiskehörj

grindhörj

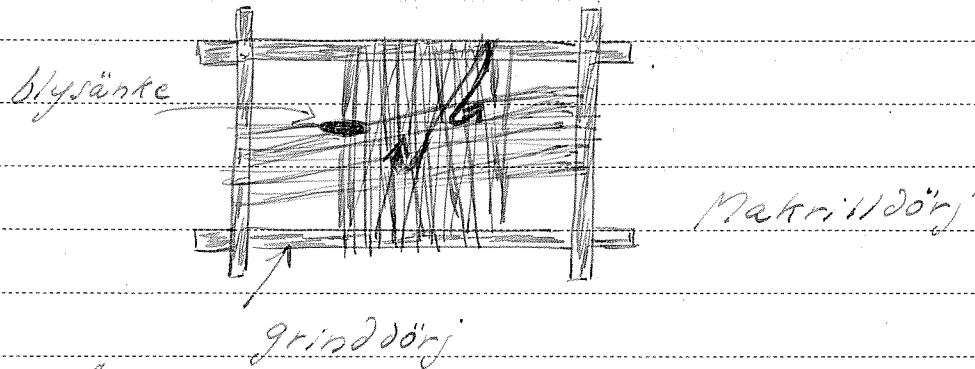


Makrillhörjen skiljer sig från fiske-
hörjen genom att makrillhörjen är av
lina och lömmarna är av senor och

ACC. N:R **M. 11898:12.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Blyräcket är större. Dörjen är en 8
famn lång.



När man ägnar makrillen skär man i
det vita på honom, så det blir ljus
och pent för honom att ta och så
hugger man kroken igenom på den
bredaste ändan.

Både vinter och som-
mar fiskas det. Ekonomiskt betydelse har
det därigenom, att man slipper att
köpa fisken. Här är många med bacher,
så de får så mycket, så de säljer också.

ACC. N:R M. 11898:13.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fiskevattnen är här ute i rännan och runt omkring så där. Före sillperioden gick här in mycket fisk, kolja, forst och stor vittling, men nu är det traelarna som tar det, innan den kommer in; när de får upp traelen, tar de upp den stora fisken och den andra, som är liten släpper de och den dör, och därför kan det inte bli något. Före sillperioden var det, som fisken kom in, och den kom in under boden också. Och det var mycket gräsej då, men det har alldeles gått bort. Stora kraftiga och jag kommer ihåg det var en gång en gräsej, som som in vid stranden och en pojke tog tag i skjärten i den och det bar ut en bit på vattnet. De var så stora och tunga; de var gadda av den feta sillen.

ACC. N:R **M. 11898:14.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

På Kristineberg där

är en Zoologisk station, och där har de planterat in sjödda, men det vara' inte koljen har försvunnit. Före sillfisket var här mycket kolja.

Sill, torst, utan berg-

torst, för den vill man inte ha här, för den är så lös, är bra att äta. Och sjödda är fin och rödspotta helst. Och så är här en fiskart, som heter rockaj. Den går allt att äta, men den är inte god. Besvärlig att få upp, den har munnen under sig och så, när man skall ta upp henne, lägger hon sig på tvären, så det är nästan omöjligt att få upp henne. Knot är inte heller något vidare. Det är inte mycket fisk, som har torstens här, men de

ACC. N:R M. 11898:13.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

har varit här från Grundsund och hänger
upp på "väräckena". Och där fick fisken
hänga, tills den var torr. Men vi har saltat
fiskt, så man hade för vintern. Det var
torrk och även kolja, men den skore
torrsten var inte bra. Fisken rensades
och så tog man "blöt" ur den och
det svarta ur buken på den och så saltat
man den. Och sen lå man den i bäljor
eller av sagade tunnare. Man kunde ju
köpa fjärdingar på Lysekil också, men var
det större fisk, fick man ha en tun-
na, annars blev det ingen fason på
fisken.

Om man fick smit-haj kunde
man anrätta den. Man tog inna nätet
ur och skrapa honom och skar honom i
bitar och så stektes den. ja det bästa

ACC. N:R **M. 11898:16.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

var till att steka den, den är väldigt fet.
Man lä' den på glöden i spisen; allra
helst skulle det vara strända "kolglör",
för då blir det ingen kolsmak, för
om man lägger in fisk, när man lägger
in kolen blir det rök i den, och det
är inte bra. Håvkärrsoppa är utmärkt.
Då rensar man hajen, och skär bort
huvudet och se'n skars fisken i bitar
och se'n kokte man soppa på den;
Endast vatten och haj och lagom salt.
Makrillsoppa är också god, men
där skall vara grönsaker i den.
Levern och rommen tillvaratog man.
Levern skars sönder och så blanda' man
den med rågmjöl och vatten, tills det
blev en lagom deg, och så stappades
torstkavaden fulla och så koktes det,

ACC. N:R M. 11898:17.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

och det var väldigt gott. "Pilkhund"
kalla vi det. Det användes fortfarande;
bra var det och gott var det. Fisk ser-
verades vid högtider; när jul skulle
man alltid ha fisk och råskalad potatis.
Som så till lutfisker har vi här stekt
fläsk och fläskstoft. Fisk är en kraftig
föda och pilkhunden är ännu kraftigare.

Hummer använde man; högst
sällan krabbor; krabbotaskan är större och
krabbarna är mindre. Där är mera mat
i kondjuren; där är mycket mat i
dem. En gång var vi ute och fick
en hummer och den vägde 2 kilo, och
där var så mycket vita "kopper" hela
hummern över, så när som under buken,
där var fritt. Vi var inne på "Kattbojen",
det är en 8 år sen, och där fick vi en

ACC. N:R **M. 11898:18.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ulankrabba; hon är ungefär 35 cm. lång,
men när vi fick upp henne i båten,
förde hon att "vråla" för att vädret gick
ur henne, så hon blev alldeles totast
platt. Och vi rodde till Kristineberg med
hennes, och där var hon platt; men så
läde henne i ett stort kar med
vatten, och hon hade inte legat där mer
än en 10 minuter förrän hon blev som
förut. Hon har en 5 armer och så
lägger hon sig på garnet på ham-
mer tinerna och så trär hon ner en
av armarna och suger ur hammern, så
den är död, när man får henne ur
tinan. Det var den enda gången, jag
fått en såden. Räkor har man fiskat,
men det är inte så stort; och det
är ju inget att ha, åt minstone inte

ACC. N:R M. 11898:19.

för en fiskare. Ostron har jag varit med
och tält; men nu har jag inte varit med och
tält på flera år. Men ostron tycker jag
är ganska bra. Musslor använder man
högst sällan; det kan ju vara några som
använder dem, men jag har då aldrig
gjort det.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND