

ACC. N:R M. 11899 :/.

Naturligtvis har det förekommit fiske  
här förr i världen, och det var till hus-  
behov. Fiskeplatserna, "dom" låg runt ön-  
Gårö sjöområde. Det var bara vissa tider  
men fiskade, för de var ju sjöfolk alla-  
sammans förr här på ön. Jordbruket  
sköttes samtidigt, och det var kvinnfolket,  
som gjorde det med hjälp av lejd  
arbetskraft: 50 öre om dagen hade dom  
ungefär. Till en början åtminstone inte mer.  
Så var det här på 1870-1880-talet. Ja,  
på den tiden hade de nog ett 30-tal  
kor, därigenom att de hade stora om-  
råden tvärs på Skafvås; de förde  
höet över på hösten och kospillningen  
på våren och så hade de hälften-  
brukare på sin mark. Nu finns det  
ju inte någon, som har kor. Grisar hade

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R **M. 11899: 2.**

de och får också; och får har vi fort-  
farande och de har vi på holmarna  
på sommar; Getter har här funnits,  
men det är mycket längheser. 1 häst  
har här funnits; Nilsson hade ju häst;  
men de förde hästar över från Skiffö  
som hjälpte till med jordbruket. Det mesta  
som odlades var potatis. Säd, odlades,  
men det var mycket litet; men där-  
omot odlades kreatursfoder. Strandplatsen  
är samfällö. Gäso öboar äger den.  
Gäso utgör  $\frac{1}{4}$  hemman, och strand-  
platsen har varit samfällö sedan Gäso  
köptes av kronan 1741. Den köptes för  
50 riksdaler silvermynt. Den blev sam-  
fällö, därför att det skedde i enig sam-  
förståelse. Småbåtarna dräs alltid upp  
på land, men med de större båtarna

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R **M. 11899:3.**

Gjorde man inte så. Och sjöbodar före-  
kom då som nu. Både i grupper och  
enkelt, men mest i grupper. De gick  
i arv från far till son. De äldsta  
härstammar från början på 1800-talet.  
Några samfundade bodar fanns inte; de  
har de borta i Grundsund men inte  
här. Och någon samfunda har det inte  
varit här på Gåsö. Fiskredskapen förvarades  
i sjöbodar och till redskapen torkades uter  
på holmarna, på s.k. "väräckor". Alla  
holmarna har namn och platsen där "vär-  
räckerna" stod fick namn därefter. På  
Grundsunds borna hade "väräckor" på  
Gåsö holmar. Boningshusen hade man på  
Strandplatsen; det är bara 5, som står  
på egen mark.

Garnfiske hade man efter

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R **M. 11899:4.**

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Sill. Vi hade fiske med s.k. "landvad."  
Under sista sillperioden, när sillen  
gick in i fjordarna, 1877-1897, då var  
det 5-6 sillsalterier här på Gåsö. Ett  
30-tal, ja, mer än det, som arbetade här.  
Över Hådsillen begagnades då som gödsel.  
Rysjefiske fanns inte på den tiden. Men  
de fiska rödspotta i nät. Och hummer-  
fisket har idkats så länge som jag  
minns. De kokte hummern här och  
rodde till Uddevalla med den. De fick  
ungefär 4 kronor fjogeb. Ljusterfiske  
har funnits, men det var mycket litet.  
Det var enbart ål, de ljustra; på  
den tiden, var det ju så gott om ål.  
Bäckefiske fanns. Det var koljebacker.  
I forna tider förekom det så gott om  
kolja, och därför kallas det "koljebacka".

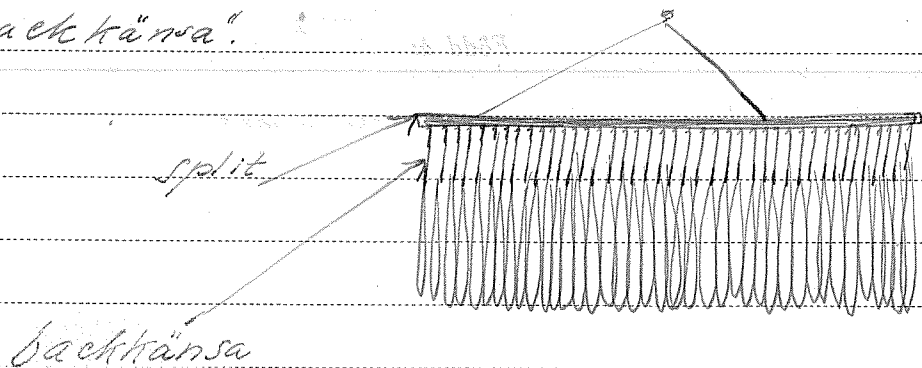
det var på backerna man fick koljan.  
Dörjefiske förekom efter makrill, och  
det förekommer ännu. Om vintern hade  
man pillfiske. Det har aldrig varit  
något storsjöfiske här på Gåsö. Krok-  
fisket idkas numera endast av äldre  
personer och nöjesfiskere också som bad-  
gästerna här. Det finns de, som bara är ute  
ett par gånger om året och fiskar av  
Gåsöborna; jag tror själv jag inte varit ute  
och fiskat på ett helt år. På vintern köper man  
nu fisken. Men så var det inte förr.

Fisket är fritt för vem som helst; det finns  
inga arrendatorer; det är öns befolkning, för vi är  
själva markägare. Men kalfiske har varit utar-  
renderat på Flatholmen (Se kartan!) i flera år.  
Till redskapen för krokfiske räknar man  
koljebacker och dörjer. På backan ungefär 1 famn

ACC. N:R M. 11899:6.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

bakken varje krok, och kroken sitter på en  
s.k. "backkänna".



kojjebacka.

När man fäster krokarna i "spliten" kallar  
man det så "splita" bakken.

Materialen är lina. Det är i allmän-  
het 100 krok på en kojjebacka och  
det kallas en "backhundre". Fiskehörjen  
är av tagel och försedd med en blyränke  
och krokarna är fästa i s.k. "fömmar";  
ungefär 1 dm:s skillnad på längden.

Makrillhörjen är av lina och den  
har en större blyränke; 2 fömmar med

ACC. N:R M. 11899:7.

en krok på varje. Tömmarna är gjorda av Senor, men nu göres de av nylon.

Bäckor rör man ut eller seglar ut och låter dem stå i 2 timmar, innan man drar dem. Med makkildörjen seglar man och med fiskedörjen ligger man till ankar still. Badgästerna har sina särskilda metoder; de försöker på alla möjliga sorts vis med "kastspö" och allt möjligt jök. Koljebäckerna "ägnas" med musslor och på makkilfiske har man makkil. Makkillen den fångar man ju, och så tar man ägn allt eftersom det behövs, och musslor tar på banker på ungefär 1 meters djup; de är bäst, där salt- och färskvatten möts. Och makkillen förvarar ju själv sitt bete. På fiskedörjen användes också

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 11899:8.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Småstör fiskesplatser, det kan vi säga är  
Gåsö ränna, "Ellskärs ränna", i när-  
heten av "Borden" och "Kvarnholme ränna".  
I "Ellskärs ränna" är ungefär 90 famn,  
i "Gåsö ränna" 20-25 famn och i  
"Kvarnholme ränna" 12 famn. "Vasbygge"  
är ett namn, som jag aldrig hört förr.  
Det finns holmar, som heter "Wasbolmar-  
na" (Se kartan!), men varifrån ordet  
kommer vet jag inte.

Fisken har minskat. Sn-  
ledningen skulle jag tro är, att det  
trålar så mycket utanför kusten med  
sitt "smurrevader" och de fördärvar små-  
fisken. Någon inplantering av fisk har  
inte förekommit här. Inomskärs har  
koljan försvunnit, och det innebär, att  
de får gå längre ut och söka med backe-



ACC. N:R M. 14899:9.

fisket. Matnyttiga fiskesorter är sill,  
lösk, kolja, "pytte" (=vitling); (det är den  
lilla vitlingen, som kallas sae), sand-  
gjädda, makrill, ål och en hel del  
andra. Dessa fiskeslag är bra allihop;  
dåliga kan man ju inte säga men  
mindervärdiga är ulkar, ålrousa, berg-  
yltra och kaj; som kallas "kæ". Lösk  
är bäst i månader med r. i. Grisar  
har man inte gett fisk utan mycket  
litet, för fläsket blir odugligt. Men  
till katter och höns har fisk getts. I forna  
tider fanns det en massa hundar här,  
men de åt ingen fisk.

Förr åt de storkad fisk  
här; de knippade ihop dem 2 och 2  
och hängde dem grense över ett möre  
t.ex. en badvägg. Först rensades fisken, men

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 11899: 10.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Skinnar dragning förekom inte. Torkningen sked-  
de genom vind och sol. De tog fisken på  
målet allteftersom "dom" behövde den och  
den kokades. Torkad fisk hade inget särskilt  
namn. Det berodde på hushällets storlek,  
om man bytte eller handlade med varan.

Jag vet inte om de låg den i vatten och  
blötte den; själv har jag aldrig ätit den.  
De har rökat lite maktrell här. Och  
rökningen var ganska primitiv. "Dom"  
hade en tunna med bottenarna ur och  
så eldä de med enris under och  
fisken var upphängd inne i tunnan.

Det var huvudsakligast stortorsk, som  
saltades. Vid särskilt stora fiskar togs  
ryggraden ur. Man låg den varutals med  
salt i en tunna. Före tillagningen blöttes  
fisken i vatten, så den blev Hagom

ACC. N:R M. 11899 : //.

för kokning. Huvudsakligast användes fisken till kokning och så kunde man göra fiskpudding på överlevorna. Guden lever slas-lader med förvällda risgrryn och rågrmjöl och pepper och salt och så gjordes bul-lar av detta, vilka lader i lagom stora forskhud och koktes. Det kallades "pilkhud". Fisk är en högvärdig föda, anser vi här på Gåsö. Till bröllop skulle det vara kokt länge och till julen saltad länge eller lutfisk; och till påsk åt vi lutfisk också förr. De tog förr med fisk som proviant till fartyg och saltade ner och silt hade de också. Någon fiskrätt förekom varje dag, och de gamle skulle alltid ha fisk och potatis om kvällen.

Om man skulle använda muslor

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 11899:12.

lä' men dem i en järngryta på elden  
och lät dem stå en tid och då avtönd-  
rade musslorna så mycket vätska, så  
det stod över dem vid kokningen. De saltar  
sig själv, för de ligger i saltvatten.

Man kan få enstaka exemplar ostron nu,  
men i forna tider fanns gott om ostron.  
Hummer anses för dyr till människokost.

Både krabba och kräftor och hummer  
kokas. Räkor fångas inte här. Men de an-  
rättas och kokas omedelbart efter uppdrag-  
ningarna ur vattnet. Havskräftor förekommer  
mycket ringa. Krabbor förekommer ymnigast  
i havsbundet, men är olika tider på året  
ovärdig till människoföda. Inne i  
fjordarna är de bäst; sämre ute i  
havsbundet.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND