

ACC. N:R M. 11900.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND



ACC. N:R M.11900:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det allra första var det fiskare här.
Det var på 1700-talet, och förr var fisket näring.
Min farfar hette Anders Jakobsson och var med på
en polarexpedition, och han var född 1792. Det mesta
man besökte var Shetlandsöarna på länge fiske, och
det var på 1850-talet och tidigare. Fisken tog de
hem och beredde hemma och sålde honom. Här var
sagt fiske vintertiden. De gick ut tidigt på våren
och höll på så länge de kunde. Och så var de
betevande av segel; det fanns inga motorbåtar på
den tiden. De hade mest långarer eller storbacter.
Ljustkut har de gjort. Hå tog de mest och flundra
kunde de ta också. Här har varit dörjefiske så
länge som jag minns. Fisken flättes i ryggen och
saltades ombord och exporterades till Amerika. Här var
pilbfiske också. Kohornet, som användes vid dörje-
fiske, kallades fiskerhorn, och det användes den dag
i dag än.

Margaretha Hvitfeldt ägde hela Fiskebäckskil och då fick de betala 2:75 för varje hus och änkorna fick ha det för halv avgift. Och för en 40 år sen, då blev det salt. Då fick de lov att köpa tomter. De fick köpa tomterna för 95 kronor styck, men änkorna brydde sig inte om att köpa tomterna, för de hade ju så billig ränta. Men nu får de betala en 15-20 kronor, men nu är det ju salt det mesta. Margaretha Hvitfeldt ägde en gård som hette Fiskebäck och därigenom kommer namnet Fiskebäckskil, för hamnen gick så långt upp. Genom sonens önskan, han lag mycket svårt sjuk och dog sedan, kom stipendieinrättningen till.

När de byggde sina hus, byggde de byggnader större båtar kölbåtar dem; de la' ner masten och fick kölen ur ruttet; det fick vara däckade båtar det var, innan de hade sliper; Sliparna har ju inte existerat i så många år. Men andra båtar drog

de upp på land. Nästan varje husägare hade sin sjöbod, och den fick de placera som de kunde. En del hade egna bryggor; annars en 4-5 delägare i varje brygga. När de skulle köpa marken, fick de betala 50 kronor för sjöboder och 95 kronor för magasinen.

Här på Fiskebäckskil var bara litet jordbruk. Det fick kvinnorna och barnen sköta. Det var ingen odling av sädeslag här på Fiskebäckskil. Litet hagar, där de kunde sätta potatis. Socknestämme har de inte haft sedan 1862 här.

Det var fiske överallt i näromkring. För en 60-70 år sen var här så mycket gräsej och "holle" (holle är mindre än havstare), att de kunde sätta över potatisen, fara ut och fiska och få fisken rott, när potatisen var färdigkokt.

De vanligaste krockfiskerestskapen är dörrer och bucker. Man skiljer på fiskedörr och makkiddörr.

ACC. N:R M. 11900:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Både förr i tiden och nu är materialet till fiskedörjen hästtagel. Ju längre tagel, desto bättre. På fiskedörjen finns ett litet blysänke och 2 tömmar och 1 krok på varje töm. Makrilldörjen är av lina, och den har ett större blysänke; den har 2 tömmar också med 1 krok på varje töm. Man brukar ha en träklamp med en hornbit på, som visar när makrillen napper. Träbiten är ungefär 1 fot lång och uti ändan på den sitter ett horn, en fjäder eller en rotting så man kan se, när makrillen buggar på. Makrillen går på olika djup. Med regnigt väder går makrillen djupare. Då är den nästan nere vid botnen. Och vid solken är den endast 4-5 meter från ytan. Man skiljer på kolfjebucker och storbucker. Kolfjeduckerna är gjorda på en lina, som man sätter känsor på. Varje känsa ungefär 1/2 meter lång. Där är 100 krok på varje

Koljebacka och 56 krok på Storbäckerna; Storbäckerna är grövre och har större krok. I gamla tider gjorde de krokarna själva; förr slogs kånserna med kånsetag, och kvinnorna fäst spinnat linet och männen slog det. Tugnet på Koljebäckerna är mest musslor; på meknildögen gagnas det mest småsill eller mattrill; helst småsill. Kvinnorna fick ägna Koljebäckerna. Bäckerna roddes ut; 2 man rodde och 1 man kasta ut bäckerna. Dögen fick man segla och stäpa efter sig eller kunde man ankra, men då hade man Ståddög.

Mattrillen är ju stimpfisk, så man hade inga särskilda platser. Koljebäckerna satte man utanför Frättholmen och så långt ut som till Torv; nästan en svensk mil långt och även i Gussö fjord satte man ut Koljebäckar.

Till husbehovsfiske hade man mest små

fartyg, som kom fram med rodd eller segling.
Fiskestammen har minskat. Råjar har för-
svunnit. Den räknas nu som lyxsk. Förr var
här mycket fisk, man inte åt T.ex. fjärsing
och stensit. Om man stack sig på en fjärsing
var det blodförgiftning genast. Stensira har 5
fenor; 1 på ryggen och 4 på varje sida. Torsk
är bäst i alla månader med r i. Maj - august
är torsken magerast. Vittingen är bäst om som-
maren. Katter ger man fisk; Svinen äter ju
gärne fisk, men själva köttet blir inte bra
av det. Över flodssillen under sista sillperioden
lägger de på åkrarna till gödning.

Man har här inte torkat fisk till av-
yttring utan endast till husbehov. Man torkade
rocke och långa. Man sprätte upp fisken och
satte spjälor i den och lät den torka i
solen. Den skulle då inte saltas. Här hängde

fisken som skulle torkas nere vid gödodarna.
Den fick hänga fritt. Den hängde på träställ-
ningar. När man skulle bereda den till luftfisk
fick den ligga i blöt en vecka och sedan fick
vattnet avläsas och sen skulle den ligga i lut
3-4 dagar. Sen byttes lutvattnet och så lades
fisken ner i rent vatten och så tog man
av fisken efterhand, som man behövde den. Mjölk-
sås användes till luftfisken här eller också
smält smör.

Man har inte rökat någon fisk; men
man har saltat sill. Här var flera sätterier
här under sista sillperioden. Man drog av
generna och så saltade de i tunnan med varv-
tals sill och salt. Här var tunnbinderier
också. Man åt den soon spekesill eller ur-
vattna den och stekte och kokte den. Samma
errättning gjordes även med mullkrillen. Salt sill

och saltad makrill stekte de även på glöden.
Då för tiden hade de ju mest öppna spisar.
Soppa på havkatt och makrill äts förr.
Lerern och rommen koktes tillsammans med
fisken. Fiskharad var en gammal rätt, som
jag har varit med om och ätit som barn.
Det var passerad lever och kokta korn-
gryn, som de blandade tillsammans, och det
lades ner i fiskharad, som koktes. Mycket selt-
länga användes vid festliga tillfällen och till
bröllop användes fiskpudding av länga.

För fattiga folk var det mest fisk
och potatis alla målen om dagen och för
andra minst ett mål fisk om dagen.

Hummer fångades mestadels till
nyttning. Det var ju lyimat. Krabbetaskan åt
dem. Krabban är ju så små, och dem åt
man inte. Havskräftor åt man inte och

ACC. N:R M. 11900:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

fäker mera sällan. Strax vid Snäckedjupet, där
var ostros. Musstor äts inte förr.