

ACC. N:R **M. 11902:1.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det var Hvitfeldtska stipendieinrättningen,
som ägde marken. Man hade ärlig komittega.
För sjöbodarna fick man betala 1:50 och för
magasinen och borigshusen var det mera.



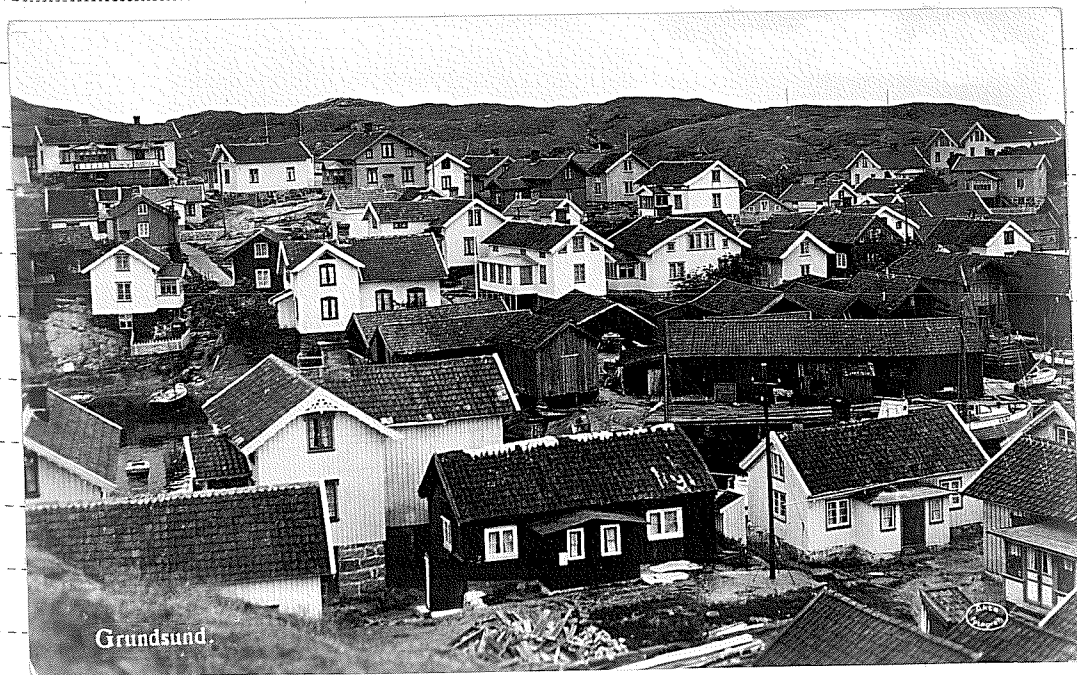
(Magasin och sjöboder. På kortet
synes även en knuttimrad sjöbod.)

Nära hälften av husen hör fortfarande till
stipendieinrättningen; nu är avgiften 6:52, de
det blir 100 m² och sen lägger de 1
krona på varje 50 m². De andra har fri-
köpt sina tomter. Här var inga odlingar
före. Inte ens potatis odla' man i sen-
hället. Här var förstas de, som genom arv
hade fått gårdar ovanför Grundsund; här
var många, som hade kor, men de hade
gårdarna på annat håll. Byttimma har
här inte varit i minneminne. Stämmorna
upphörde genom att det blev kommunal-
fullmäktige. Byhandlingarna finns hos läns-
styrelsen. Det var en från Rågårdsvik, som
började komma hit med posten; hon gick
direkt till posten, så där fick man gå
och hämta den. På ångbåten kunde man
posta, men det kom inga ångbåtar hit

ACC. N:R M. **11902:3.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

före 1880. Nu är här snart stadsplan. Det
har hållit på i 40 år, men det har
inte blivit klart. Men här är bygg-
nadsordning.



ACC. N:R M. 11902: 4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Krokfiske har idkats sedan ur-
minnes tider av samtliga manliga personer
här på Grundsund. Vättnet är inom det
närmaste fritt. På en del ställen har de
velat ha vattenrätt, men vattnet bör ja vara
fritt förstås. Det är ägarna själva, som so-
driver fisket och inga arrendatorer; ja,
i hela Bohuslän är det så. Krokfisket
hade förr den mesta betydelsen. Saur-
revadspisken och trälen bedrivs också; trä-
fisket är nästan buriadseten; de flesta
trälar året runt. Krokfiskeredskapen är
linor, långrev. Materialet är hampa. 180-
200 famn varje. På Storbeckerna är
det grova garn och där är 55 krok i
varje hundra. Och där är $3\frac{1}{2}$ famn
mellan varje krok; det kan de lägga
ut, så det blir en bra sträck; man

ägnar dem och kastar dem och det går med fart och låter vi dem stå i $2\frac{1}{2}$ - 3 timmar, undantagandes om man lägger dem om kvällen; då får de merendels ligga en 5 timmar. Krokfisken har allt ekonomisk betydelse, för det är ju själva lutfisken man skall ha med Krokfisken. Men i slutet på 1800-talet var kabeljon dominerande. Sattlänga skulle förr alla ha, åtminstone nästan gång i veckan. Det är yrkesfiskare som idkar Krokfisket här; det är så litet nöjesfiskare som är här på platsen. Nu köper man linor närmast förr på 1800-talet spann man hamper till linor; Då fanns en "hamperock" i varje hus. När linan är tjärad sätter man på krok och "känser" och "flä". "Känser" är likt "himmel" på virka Kroken

är först, Det är "flät", tillverkas av en
sorts bark, som skall bära agnet från
botten. Förr i tiden, då de slog hampen hem-
ma, fanns här några, som hade till till-
fällighetsarbete att slå linorna. Det fanns
ett par 3 stycken, som hade en bana
på var sida här i Grundsund. Det upp-
hörde i början på 1900-talet. Det är
Italiens bampa, vi använder; vi har köpt
linor både i Norge och Sverige. De var
billigare i Norge. Ägget till Ströbackerna
är huvudsakligen maktill. De köper en
16-1700 kilo maktill nu för tiden och
har som agn. Så det går åt rätt så
mycket pengar. 1 krona kilot i år. När man
ägnar sätter man igenom kroken 2 gånger.
Men man ägnar också med kolja och
lubb; det blir så där vart 3:je, 4:de

ACC. N:R M. 11902:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

agn om man vill dryga ut mackrillen.
Man skär på olika ställen på mackril-
len; det kan bli en 12-15 agn i varje
mackrill. Musslor använder till de mindre
backarna som agn; musslor hämtar man över
gilt. Förr tog man hela fäster och lå-
t ut, så man hade för hela vintern;
men här är så få, som ligger med
kaljebacker nu.

Nu går de helt upp till Hefrider-
na och runt Sketlandsöarna och fiskar.
Där bedriver längefiske. Vid Daggens
bank är ett fallet fiske. Merendels
fiskar man på 80-200 fanns djup.
Det bästa djupet är 100-150 fann.
När man på djupare vatten, då
så får man ingen länga. Däruppe kunde
de få "håttåringar", som var så stora att

de kunde få en hel tunna lever. Om
de är stora kan den väga 3-400 kilo.

Hätkäringen är oduglig att äta; nu tar
de ingen, om de får. De fördärva ofta
backerna. Det var ju på backor man
fick de här hätkäringarna. Ibland på
vintrarna har de ton- och hajfiske.

Förr hade man inga hjälp-
medel. Då drog man för hand i "till-
båten." Men sen köpte vi vinschar;
och det underlättar, det är givet. Det
är 2 män, som har hand om backer-
nas inbäring; en står i styrhytten;
de andra hjälps åt att ägna backer-
na. Man "strusar" fisken med en
gång den kommer in, annars blir fisken
mött; sen rensar man den och så
isar man den. All smolånga under 3

ACC. N:R M. 11902:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

kilo, den skall saltas, för den får inte lämnas
till spilling.

Storleken på de bya båtarna är upp till
80 fot. De är de svenskbyggda, men här är
allt en del engelska kutterar också. De flesta
fiskebåtarna är mellan 55 och 80 fot. Det är
bara en och annan, som är 80. De är kravell-
byggda; de har alltså släta sidor.



ACC. N:R M. 11902: 10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

annars är här flera på 75 och 70 fot.
Ett fullt modernt fiskerfartyg går upp till
300.000 kronor i nuvarande tid. Kylrum-
met kan kylas upp till 80 grader kallt.
Innan de tar in färskfisken har "motorén"
gått i kanske 10 timmar för att kyla rum-
met. Det är nästan bara "Skogland" här
från Grundsund på hela kusten, som är
så modern.

Fiskestammen har minskat
sedan kriget. I Nordsjön är det snart
läns på rödspotta och "tonge" (= tunga).
Sverige, Norge, Danmark och England
ligger ju här på samma plats, och
ju fler farkoster, där ligger på ett
ställe, ju mer tar de ju. Men det
är ett varst mats på fisken, de
skall föra iland. Inplantering av fisk

har skeet i innerfjordarna; det är rödspotta,
och den har de fått den från Danmark.
Fiske, som försvunnit, är kolja; den är up-
fiskad; den är uppe i Nordsjön. De har
fiskat lite kolja i vinter. Gräsejen gick
med sillen. Iflla sorten fisk har ansetts
matnyttiga. De är ju bra allihop; Men
torsten är bäst på våren och hösten.
Men den tar man ju alla tider; På
hösten är koljan finast. Ett djur ger
man alla sorters fisk; mindre fisk
köpes till påstarmarna uppigenom landet.
Den, som inte går åt, blir till fisk-
mjöl, fiskolja; den tas till "prammen",
som man säger; d. v. s. till fabrikerna.
Det finns 3 här på kusten; men
de brukar ha stängt på sommaren.
Förr i tiden användes fisk till gödset;

Här kommer mycket fisk från Norge och Danmark; det är genom handelsavtalen; så det är ju en rikssak; men vad beträffar Danmark, så säljer Sverige mycket mer än vi får tillbaka. Från Danmark kommer merendels rödspotta och från Norge skaldjur och forsk.

Inte annat i fiskväg än hummer förverades i sump. När man dödade fisken, stupskar man den, så att blodet rann ur, eller man kan säga, att man slaktade honom. Under min tid har de alltid slaktat den. Inte annat än lever och rom tog man tillvara och det gör man den dag i dag är. "Torsk-leveren" är den finaste man har, och den gör till fiskkaffa; merendels sålde man levern och rommen i Norge, för det var bättre pris.

ACC. N:R M. 11902: 13.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det var bacher man fänga med; här
man fått in fisken, la' man ner den i
kar; som kunde gå upptill 1000 kilo i;
de blev gjorda uppe i Dalsland. Man saltade
mellen vert varu. När man sen kom iland
och den hade legat sin tid i kar, drog
man upp den och torke den och la' den
i fjärdingar och så sålde den som kabeljo.
Men det existerar inte nu. Det upphörde
i början på 1900-talet.

Länge användes till tork-
ning. Man flätker honom och spilar
honom (men sätter i träställningar för
att spänna ut den) och så hänger man
den till tork på "krager"; det hänger i
tusenderis, tusenderis bortigenom skärgården.
Torkningen pågår tills fisken är fullkom-
ligt torr; och då får den hänga ute

natt och dag. Med god tork går det en
vecka ungefär. Han blir inlagd seden i "magasinet"
och vägd och levererad till grossisten och de
i sin tur skickar den till detaljhandlare -
Den kallas "spillaunga."

Fisken räknades förr i pund. Och för
då vi sålde den, sålde vi den på "välar"
(10 i varje "välä") eller "välvis". Det var 1917
på våren första gången, som jag sålde i
kilo. 8-10 kronor "välan" var det vanliga
priset på sommarfisken; 12-14 kronor "välen"
för vårfisken. Och den skulle vara 6 kvartar
från stjärten till ögat.

Här har inte varit någon syring av
fisk på västkusten, som jag har reda på.
Här blir inte heller rökt något på den
tiden; ja det kan vara i Göteborg, som de
röker lite öl och lax, men fiskarna själva

röker inte alls något. De säljer allt till fiskmarknaden.

Det vanliga fisken för saltning var långa, torst och lubb. Vi sprätta upp honom och tog inälvorna ur och sa "sjö-salta" vi honom, d.v.s. vi la buken full med salt, tills vi kom hem. Upp till 60 hekoliter salt kunde vi salta upp varje gång. Sen fick fiskmotagare i sin tur bereda honom. Under nuvarande tid blir fisken mestadels isad.

Den saltade fisken får ligga i slöt före användningen, och den färsta får man salta efter behag. Det mesta is begagnar är färsk fisk. Salt fisk är bara, om man inget annat kan få. Som liten minns jag "back-fisk". Det var hackad fisk med gryn och hackad lever och smaksättning; men jag

har inte ätit det.

Fiskmjöl användes till gödning. Över-
skottfisk går till fabrikerna och blir till
fiskmjöl och fiskolja. Fiskmjöl har an-
vänts här. Fisk anses vara högvärdig föda,
det finns de, som påstår, att det beror på
fisken, att folket här är ganska fritt från
struma. Fisk användes vid festliga måltider;
förr saknades aldrig fisken. Det var länga
och torst, som förekom. Och på alla skutor
skulle de ha fisk med sig; det var
kabeljo.

Hummer fångades även förr, men
fiskarna själva åt den inte, utan den
såldes. Det billigaste jag har sålt den för
är Fiso - 8 kronor tiot. Hummerkönorna
var billigare då, de kostar en kina 10
kronor och den varar högst 2 eller 3 år.

ACC. N:R M. 11902:17.

men den kan ge första året också. Förr
i tiden kottas hummern; innan den såldes;
det var på 1800-talet.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND