

ACC. N:R **M. 11903:1.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det var inte något fiske att nämna
i början på 1800-talet. Det var litet hum-
merfiske och småfiske till husbehov. Hummer-
fiske var här om hösten i september, oktober
och november; "Hummertener" hade de; de fiskade
hummern och kokte den och för med den till
Udderalla och fick 3 kronor för det. Det andra
fisket var, när det behövdes. Jordbruket
blomstrade på den tiden skötte de jorden
bra. De hade arbetare, som de lejde från
annat håll, och de hade 75 öre om dagen.
Grödetarna steg upp, när solen gick upp,
och de höll på så länge som solen
sken. Jordbruket bestod mest av potatis; men
de "hösta" också föder till kor; de hade
kor och getter i varttandata hus; det finns
ett ställe, som fortfarande kallas "gettebua",
men så börja getterna att hoppa fram i

trädgårdarna och så fick de göra sig av
med dem. Men kor och grisar hade de i
vartendaste hus. Och här har bara varit
1 häst. Litet säd odlades, men det var inte
mycket. Bystämman kan vi kanske säga,
att vi fortfarande har; Förr i världen
kalla' de det för sötkassa eller kokassa.
De arrenderade bort holmarna till folk,
som hade får och utmarkerna arrendera-
de de bort till säderna, som hade kor.
Hjörredatorerna fick betala 10 kronor för en
ko och 5 kronor för en kuiga och sen
så byttes delarna allteftersom Gäsöborna
hade del i Gäsö. Nu har vi inkomster av
jaktarrende, stensrott och fiskerätt; det är
för lactiske. Och inkomsterna delas alltefte-
som de har olika delar i ön. Strand-
platsen är "samplan". Alla, som har del i

Gäddö har del i "samplan." Strandplatsen blev samfärd för att de skulle ha närs-
tans att lägga båtarna och dels för
att ha bryggor och sjöbodar. Den har
varit samplan, sedan ön köptes av
kronan 1741. Visst hade de bryggor förr, men
inga bryggor som nu. De har mest bygga
ut bryggorna, för det har grundat ut, och
så har de mest bygga bryggbuvud för ångbåten.
Sjöbodar har de alltid haft, och här finns
kvar en del, som är knuttimrade. På 1700-talet
var här ett trankokeri, som de kalla "Trankok-
gilja" och ett här i Lunnevik och ett i Tullen,
ett på Långholmen och ett på Källsö. Och här
finns märke efter dem. De kokte tran där och
tranen användes till lyse i lampor och
olika saker. Här var ingen annan olja,
så om de skulle ha målat, så fick

ACC. N:R **M. 11903: 4.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det vara med sillolja. Efter sillens slut gick
de riva ner trankekerierna, och virket såldes till
spjödadar, t.ex. i Grundsund. Fisk har man haft
till grisar, men fläsket blev inte bra; och
sill kan man inte ge, för då smakar fläskat
som tran. Men överflörsillen under sista sill-
perioden använde man som gödsel. Jag har
själv lagt potatis i sill; förr lå de
komposter med jord och sill.

Spjödögarna idka de här, men det
var på 1880-talet. De ljusträ här förr i
världen, men det är förbjudet nu. De "huggde"
riset i fisken, så den blev särad. Jag har
inte sett någon ljustring sen jag kom hit
och jag kom 1884. Här var inget annat
bäckfiske än till husbehov; Dörjefiske har
de allt idkat och idkar också, förstår sig.
Då sillen gick till både vi allt garn-

fiske här. De hade 3 vaser här. Förr dött
de radslyngorna själva; de hade en tunna,
som de förvara dem i, och på vinterkväl-
lerna gick de ut med tunnan på ryggen
och gick på "binnekalas." Det var så de
flesta vinterkvällerna. Mycket piltfiske
har vi inte haft här.

De krockfiske redskap vi an-
vänt här på Gädd är kaljebäckar och
dörjer. Redskapen gjorde de själva förr i
världen. På mattrilldörjerna skiljer man
på ränsdörjer och sladdörjer. När man
använder ränsdörj seglar man, när man
fiskar, och vid sladdörj ankrar man. De
agrar kaljebäckerna med musslor och mattrill-
dörjerna med bitar av mattrill.

Fisken har minskat; Hälletlund-
ra har nästan försvunnit, och det beror på

trälarerna, för de förstår mycket: ja, kolja har
också tätt av. Här fiskar de inte näm-
sorts fisk utan den är matnyttig, forst, matrill,
sill, tunga och gjädda är ju det mesta. Ullt
är god, men där är mycket ben i den.
Fjärsing är folk mycket rädda för: den
har ett giftigt ben; skrubbesjädde gör man
inte så mycket affär av. Matrillen är bäst
på hästen; forsten är olika på olika platser
den forsten som kommer inifrån fjordarna
är så god, men den som kommer från
"sjön" är inte så god. Den är godare
inne i fjordarna, för där äter den en
liten sorts fisk, som heter "spik". Här
har inte varit mycket torkning av fisk.
man saltar till husbehov. De saltar
vartendaste hus sill och matrill och
forst. Finken rensades och trättades och

och flätades och saltades, och så lades den
ner i väl rengjorda baljar eller träbälsar,
t.o.m. brände man dem med ena. Sedan
vattenlades den i 3 dagar och så koktes den
omkring 20 minuter. Soppor har vi ätit
här på harkatt och makrill och kusa.

I min barndom åt man saltad haj stekt
på glödj och oljan pira riktigt i den.

Man la den på glöden och stekte
den; den var både saltad och torkad "Faner"
och "sträppen" (magen av fisken) och
den hänger fast vid stortarmen och
det är på torst och långa, man gör
så, skrapades och torkades, så att det blev
alldeles torrt. Sen fick det ligga ett
par dagar i vatten, så det mjukade,
och så koktes det mjukt en kvarts
timme eller 25 minuter; Sen hakades det

och så stektes det i gott fläskfett och litet smör, om man hade råd med det. Det smet sattes med litet vitpeppar och sockerkorn.

Och den rätten kallar vi för "stuv." Man åt potatis till den. Vår hungeråret var här 1888 hade de inget annat än fisk och fiskesoppa och den fisk inte redas med något annat än havremjöl. Och så hade de rykt mjöl. Det var ett fartyg som "Strenna", som var lastat med vitmjöl och det var sjöskadat. Så såldes det över Bohuslän och mjölet var alldeles svart, och det var det mjölet, som man fick göra bröd på. "Pilk-huvud" är en annan gammal rätt. Fin, vacker lever av fisk skars i små bitar och så hade man lagt i blöt havregryn dagen innan och så blandades

Levern och harregrynen och så sette en
smaka med salt, socker och peppar och
så fyllde de rengjorda fiskhuvuden med det
här och så kokte de dem. Ju större huvud
ju bättre var det. Om det blev något över,
gjorde de som små rullar av det och
kokte. Rocka hade de till lutfisk om jul.
De torra den, så den var så hård som
sten, och sen lutades den som vanlig lut-
fisk. Det var flott till den eller också
mjölkksås. Fisk hade de varenda dag,
kött och fläsk hade bara de, som själva
hade saltat; "Sunnet" tog de tillvara;
det ligger länge med benet på fisken.
De använde det till att klara kaffet,
och det kallades klarskinn. "Sunnet" vä-
tades och skrapades och torkades ut-
spänt på bräder och sen klipptes det

ACC. N:R M. 11903:10.

i små bitar. Förr i världen var här
ostron; man kan se i stränderna stora
mängder av ostronskal; här måste ha
varit någon ostronpest. "Skäl" användes
till agn, men de åt dem inte förr.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND