

ACC. N:R **M. 11904:1.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

De hade sillfiske här förr i världen
storsillfiske, och det var på 1880-talet sill-
len var så givande här i Bohuslän. Då var
det 3 vadlag här i Stöckerik, som id-
ka' fiske och cirka 11 man i var vad.
Sillen börja i november och höll på ett
par månader varje år. Innars segla vi
om sommaren med segelpartyg och hade litet
fiske på vintern. Mitt första segelpartyg
jag var med var Telma från Bartholmen.
De hade inte garn här i Stöckerik. Hum-
merfisket, det är mera nu, som de härjar
med det. Backefiske förekom här lite till
husbehov. De hade dörjefiske på den tiden,
då de låg ute på "Daggers" bankar och
dörjde i en 4 kutter, som gick på Dag-
gers bankar; Vega, Rec, Flora Ben och
Sotrafas. Piltfiske hade de här om vintern.

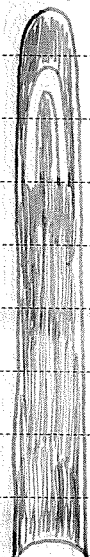
När det var is, gick de ut på isen och pilka. Kohornet, som de har, när de fiskar, kallas för fiskehorn. Kohornet sitter på ett skaff, och det sätter ner i ertingen. De har fiskehornet för att snöret inte skall slitas av.

De hade inga bryggeri. De hade rätt och jämt, så de kunde ha smårätter, men nu finns det stor bann i Stöckerik. Här har inte varit många sjöbör (= sjöboder), och närmast tomtegar har här inte varit för dem. De tog istället redskapen med sig hem. Väderna tog de i bitar om höften, och så var det så, att då tog var och en med sig sin bit och förvara

dem på vinden någonstans. Vadbitarna eller
vadslångorna, som vi säger, gjorde fruntimren
och de mindre barnen. De såg och band
dem. Var slunga var bortemot 40 alnar.
Där är 40 bord (varv) på varje aln. Mar-
kerna var små, så att sullen inte skulle
gå igenom. Vaderna tillverkades av bomulls-
garn, nu $1\frac{1}{2}$ vadgarn, och så hade man
en tränael, vadnael, och så hade de arbetet
aktat över en stol, och så satt de på
var sin sida om stolen och band.

Jordbruket var uppdelat på
smålotter, och det var fruntimren, som
fick sköta det, när männen var ute.

Jordbruket var som nu. De odlade
potatis och råg och korn och havre,
men längre uppåt landet (=Skafföland)
planterade de bonböror och ärtor.



Vadnael

ACC. N:R **M. 11904:4.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

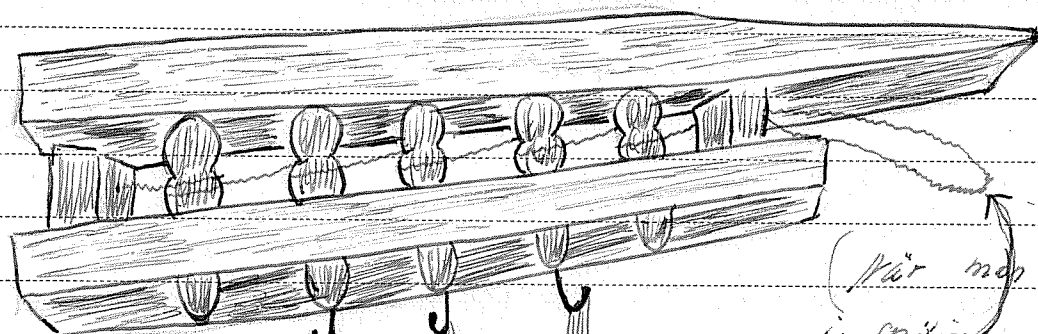
Kor var här i nästan varje hus, fastän
de fick köpa foder till dem. 25 öre gamla
kannan för mjölken dä; (= 2 1/2 l.) Grisar hade
de i de mesta husen, men här var inga
får och inga getter, men hästar har de
haft. Posten här över ön gick 2 gånger
i veckan, onsdag och lördag, och mina
föräldrar fortskaffa den från Goundsvund
till Fiskebäckskil. Till Stockerik och Gärö var
det en gammal, som hette Kristin Svensson,
som forda posten. Mina föräldrar hade 50
kr. om året för arbetet med posten och
det var för 2 gånger i veckan.

Vattnet har varit fritt; här har inte
 varit några strandrättigheter; här var fritt
fiskevattnet. Krokfiskeredskapen är kaljbacker
och storbacker eller långrev och dörjer, ^(fiskebörj, makrell) ~~och~~
^{och} pilkdörj.) De tillverkade redskapen gjälva. Till

ACC. N:R **M. 11904:5.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

backerna tråp de linor och snodde kärnerna,
det är tålmarna, som krokarna sitter på, med
"kärnelag" och så satte de krok på.



(Här man drar
i snittr snur-
rarna rullarna
runt)

tagel

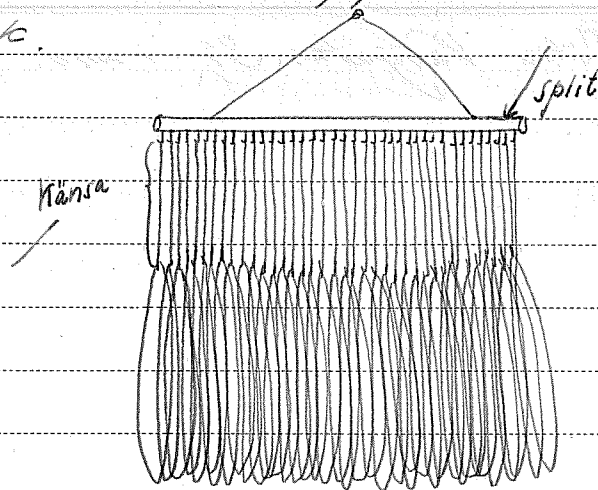
och så snos tagel
ihop.)

En sten eller en tyngd
här nedanför.

ACC. N:R **M. 14904:6.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Koljebacka är en lång lina med
känser och krok. Ungefär 3 alnar mellan
varje krok.



Koljebacka (krokarna är upphängda
på en split. Det kallas att splita backen.
Krokarna sätts fast i en liten skära i
spliten.)

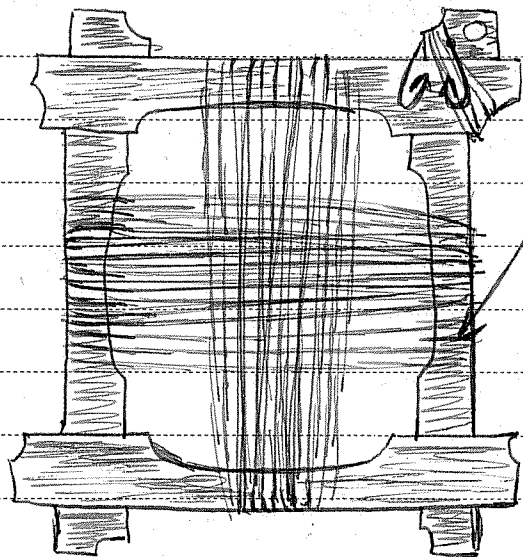
Backerna var delade i hundren.
På en koljebacka är där 100 krok på
ett hundra, men på en storbacka som
är av grövre material och som har grövre

ACC. N:R **M. 11904:7.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Krok är där bara 55 krok.

Fiskedörjerna är smorda av häste här,
tagel. Så finns där ett sänke och så 2
krok, som sitter på var sin föm. Men nyster
dörjen på en dörjegrind.



fiskegrind

blysnäppet

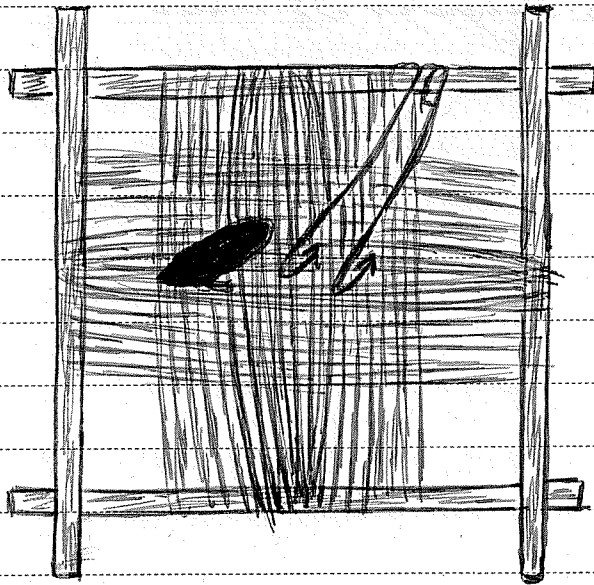
Fiskedörj

Den ene fömmen
är längre än den andra

ACC. N:R M. 11904:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Makrilldörjen är gjord av bomullsgarn; den
har 2 krokar och en höck blykula som sänke.



Makrilldörj.

Pirsdörjen är gjord av bomullslina; man
pirken utar tenn och så stötter samtidigt
2 krok i; man gjorde ett mått i trä
och så krokarna i det, och så smälte man

ACC. N:R M. 11904:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

tenn, så det var flytande som vatten och slog
det fullt. Tennet det på järnet men inte på träet.
Som agn till kolsebackerna an-
vänder vi musslor och småsill. Och förr använde
de en sort, som de kalla för "orm", som gro
i vattnet. Och så, när det var lagt vatten, kunde
de se, var den lag. Det var rövspotta, som
särskilt tyckte om "orm". De bästa fiskeplatser-
na, se, det är och har varit vid "Löken." Båterna
man använde förr var kagar och jullar och
ekor; alltså likadant som nu; men nu har de mera
med snipor också. Kägen är vass i båda ändar som
snipen, men bredare vid stävorna; nästan rund.
Ett par tre tofter hade den. Före i världen var här
mycket med fisk. Nu är här ju ingenting. Trälarna
tar fisken. Och så har de alla sorters redskap
till att fanga fisken, så den kan inte
komma in i fjärdarna. Koljen ber alldeles

förrunnit. Det var här mycket gott om förr.
Gräsejen gick, så sillen gick. Förr i tiden ville
man inte äta fjärsing för den har ett giftigt
ben; bergyltra åt man inte heller. Och inte
så mycket gräsej; en stor gräsej sålde de
för 25 öre; så finns det en fisk, som
heter knot; den är taggig i huvudet;
så fick man en sådan på kroken, så
fick man åtta sig, så att man inte blev
stucken av den, och den åt de inte gärna.
Och så är här en sort, som heter ulke
och den åt de inte heller. Grisar gav
man inte gärna sill under sillperioden,
när det fanns så gott om den, för fläsket
blev dåligt; men sillen användes till
gödsel; här var stora högar; man såg ett
lager med sill och ett lager med jord;
jag tror inte det var så bra med sillen

Som gödning; det blev så mycket kvickrot av den;
men sjötång användes till gödsel fortteran-
de.

De salta torste och matrill
och sill. Här har varit ett sillbatteri; det
var en, som hette Anders Johansson, som hade
det. När de skulle torka fisk, fläkte
de fisken, gjorde den ren och hängde ut
den till tork; när den sen var torr
lade den ner i kät. Sen fick man lägga
den i vatten och blöta ut den, innan den
användes. De koka förr soppa på sill; jag
har ätit sillsuppa många gånger och matrill-
suppa har vi allt haft med hela kryddpeppar-
korn i den. Min svärmor har berättat, att
hon köpte hajar i Grundsund och då hon
inte ville koka dem, stekte hon dem på
glöden, men den hajen var förfärligt

salt. Hagen kaller vi för "hä". "Fiskhuud" är gott.
Korngryn koktes, och så blandades den malda fisk-
levern i. Och så litet mjöl ides, och det blev som
en riktig kyleboll; och så formades bollar av smeten
som lades i fiskhuud, och så koktes det eller bollarna
särskilt. Till bröllop skulle de alltid ha saltlänga
och så risgröt och blåbärskräm. Här har man mejlk-
sås eller fläckrot till lutfisken, men här är många
här där de inte har lutfisk utan saltlänga till julen.
"Krabbari" åt man inte. På torsken tog man "sunnen och
skrapa" och gjorde ren mycket väl, så att det
inte hade någon fisklukt, och så blöttes det ut riktigt,
och sen spändes det på bräder och torkades. Det
klippes sen i små bitar och användes för att "klara" kefft,
det kallas "Klarkinn". Fiskinn hade de som med rot krapp,
och fiskinn tog de också vara på för att binda ihop
slagor; i stället för att binda ihop med band hade de at-
skinn; det de hade att stå med kalla de för "prjel."