

Här var sillfiske
på 1890-talet. Det andra fisket var endast
till husbehov. Det var mycket sill; här
var många vadar. Med sillvaderorna kasta
de, var de kände sillen. De fiskade sillen
ute vid skären väster om Gåsö. I sill-
vaderorna fick de all möjlig sill, men
den "små" sillen som igenom garnen,
och där fastna' bara den stora, fetsillen.
Det var mest fiske om vintern. På
sommaren bade de sina fartyg, som de
segla' med, och sa' la' de upp dem
om hösten. De börja med sillfisket på
hösten och höll på' hela vintern, tills
de skulle ut med sina fartyg. I sill-
garnen kunde de få så mycket som
de kunde orka att dra' in. Jordbruket
skötte de samtidigt, och det var fruntimren

ACC. N:R **M. 11906:2.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Som skötte om det. Men vid slått och så,
var det alltid någon, som var här från
främmande plats och hjälpte till. Det var
en eller ett par gubbar, som gjorde
slätten, körde gödsel och la' potatis. Och
de hjälpte till med än det ena och än
det andra. Diktning var de nog med förr
i tiden; då' dikta' de ju bra. Var och en
hade dikat ut sina bitar; men nu har
de låtit det förfalla. Det sista jag kom-
mer ihåg är en 45 år sen de dikta
här. Gubbarna, som hjälpte till här fick
också hjälpa till med att lägga gärdes-
gårdar. Och när det var dåligt väder,
kunde även besättningen få hjälpa till
med jordbruket och lägga gärdesgårdar
också. Ett 30-tal kor var här förr och
många grisar. Det var nästan gris i varje

ACC. N:R M. 11906:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

hus. Getter var här förr för många
år sen. De hade säkert getter tidigare
än de hade kor. Det finns ännu spår
av getbagar. Här är 3-4 getbagar som
jag vet. Den ene av dem är väl
bevarad. Framför en bergvägg är stenar
lagda i en halvcirkel, och på ena
sidan är plats lämnad för ingång.
Många får har här funnits och får
finns här fortfarande, men inga kor och
inga grisar. Det är endast 1 öbo, som
har haft häst men de lejde och trakta
över hästar på vararna. Och förr
gick här hästar på sommarbet. Strand-
platsen är 'samlar'. Om det var vadar
fanns främmande plats, som skulle komma
och kasta på Gåsö, fick strandägare
första kastet, sen fick de kasta kast

om kast. Alla, som bodde här hade sina delar på ön, men olika stora. Delningen blev på 1860-talet. Men de hade delat och gjort en sänjemätning tidigare och så blev den korrigerad av lantmätaren. "Samsplan" har här varit sedan ön köptes av kronan 1741. Det var 2 bröder, som slog sig ner på ön; den ene hade 3 barn; den andre 6; och därifrån har man benämningen "sex-männingar" och "tremänningar". Sexmansprincipen och tremansprincipen finns ännu kvar, då de gör upp öns inkomster och utgifter. De lät strandplatsen bli "Samsplan" därför att de inte ville förstöra markerna bortgenom, utan de tog av en strandremsa, för de var mycket nogra med sina egna marker och dem skötte de bra.

Den första bryggan var de egentligen bara några stenar, som de lä' ut; sen har de byggt till mer och mer. Det finns fortfarande märke efter den. Redskapen förvarades i sjöbodar; de lag i grupper; det finns en del knuttimrade sjöbodar kvar; en del av dem är klädda med bräder, för luften och vinden går hårt åt här ute i skärgården. Man drog upp de små båtarna på land. Förr hade de "sjöbådestö." Var och en hade sitt. Nere på Grötö (se kartan) ser man tydliga spår av dem.

De trilla' kullerstenar åt sidan, så det blev som jämn mark för att dra' upp båten, och så lä' de upp stenarna, så de passa' efter formen på en båt.

ACC. N:R M. 11906:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Förr kom det folk från Herrestad och inlandet och de byggde upp små sten-kojar och hade med sig ved och de var här ute och fiskade. Och det var på själva ön, de var, mest på Källsö.

Här har aldrig varit några ar-löningar in natura. De har varje år en slags bystämma. Det är sammanträde för Gävö räkenheter, färbo, kobets, stenbröt, jaktträtt och fiskträtt till sadana, som fiskar lax. Det kallades förr kokarna. Men det var egentligen det, de fick in, för korna. Stenbröt och jakt-arrende har de fått bra för. Och så delas inkomsterna delas ut i förhållande till deras lotter i Gävö. Byhandlingarna finns hos Simon Anderssons storbhus. De är skrivna på gammalvenska, och så

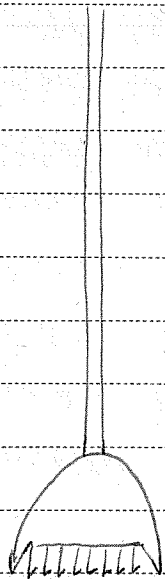
ACC. N:R M. 11906:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

var här en badgäst, Fredrik Karlsson, som
översatte dem. Det är minst 45 år sen
han bodde här. Förr i tiden fick Gävö-
borna hämta sin post i Fiskebäckskil.

De hade sillfiske med vader
och garn och så hade de bäckor för
torrk^{kylla osv.}, vid sjöddegarnfiske sätter nät om
eftermiddagen och drar om morgnarna.
Sjööda, torrk och t.o.m. hummer kan
man få i dem. Det kommer an på
maskorna av garnet, hur de är. Ryvje-
fiske börja dom här med på 1900-talet.
1902 och 1903. Hummerfiske har dom
haft i alla tider. Och det var mycket
fiske till husbehov med vanlig dörr.
De ljusta lite. De hade en träbit
ungefär 20 cm. bred och den var fast-
spikad på en lång käpp och så en mörk

Hrokar, som de hade rätat ut och slöpt
i ändan på träbiten; de slog lätt, så
det var ungefär lens avstånd mellan
dem.



Sedan låg de och ljustra, om
de såg någon äl men ibland
på måfå. Det är en viss
tid tidigt på varen, som äl
är isblind och då kan äl
inte se, och då simmar den
upp på grunt vatten och då
kan man se den, och då
är det lätt att ta den. Därför
båtar, s.k. "vinddrivare", har legat och
ljustrat här för några år sen, och
jag vet rätt de fick;

De hade mycket bache-
fiske om vintrarna och det var kolle-

ACC. N:R M. 11906:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Bäcker. De kallas så, för då fanns det kolja överallt och man fånga koljan i bäckerna. Det var då, det fanns så gott om sill, som det var gott om kolja. Man får både forska och kolja i koljebäckerna. Det var pillfiske här, när sillen var här; De fick så stora fiskar att dörjen inte höll på att hälla. Det var gånger, när de så, att en ny dörj sprang.

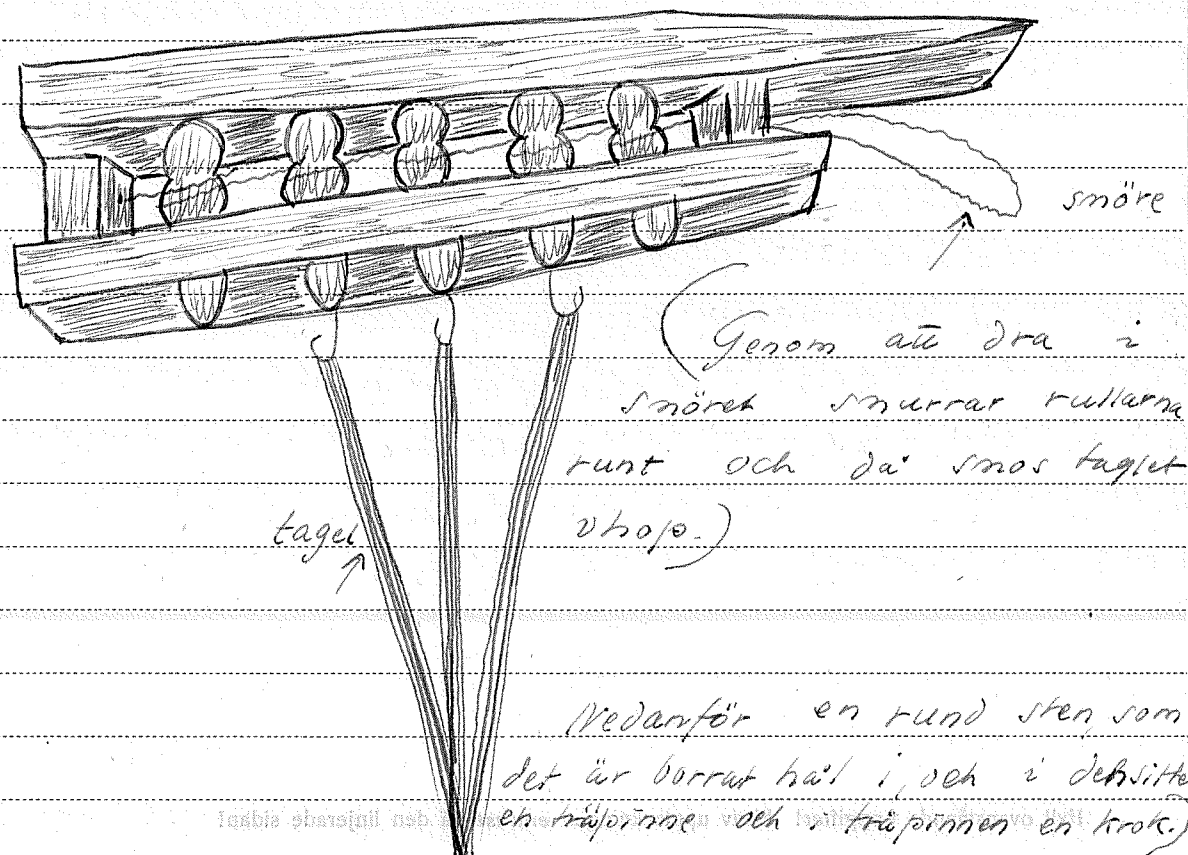
Med sillfiske var de t. o. m. borta vid koster och börja. Sedan kom de hit och fiska. När sillfisket tog slut har de inte haft annat än småfiske här. Fiske med krokredskap användes både förr och nu. Det har inte ändrats. När de hade slutat på sjön låg de och fiska med bäcker och dörj och med hummerfiske. I hessammans av den manliga befolkningen så var de

ute och fiska', när de gick hemma.
Fisket var fritt så när som för laxfiske.
Men nu skall visst det bli fritt, men
då får staten ersätta Gårö för det.
Krokfiske har nog inte gått så bra som
andra slags fiske. Det mesta de tjäna'
med fiske, det var när sillen gick till;
men hummertfiske har gått bra också.
Redskapen för krokfiske är säcker,
dörjer och så pilken kan man också
räkna till krokfiske redskapen. En kolje-
backa är av bomullslina och så på
famnns avstånd sitter en töm eller känsa
och på "känsan" sitter en krok. Förr satte
de och gjorde "känserna". De hade tid på
vintern om kvällarna, när man inte kunde
göra något annat. De hade ett "känselag"
och slog dem med. De sorten tageln, så

ACC. N:R **M. 1.1906:11.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

att de fick tageln lika långa och
lika mycket "små" i varje.



ACC. N:R **M. 11906:12.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

annars blev det ojämnt. Där är 3
snodder och 6-7 tagel i varje snodd och
dessa 3 snos sedan ihop genom kärne-
laget, var för sig; varje snodd innehåller
alltså 6-7 tagel. Då man sorterar tageln
gör man så en knut i varje ända och
hugger så på krokarna både på kärnelaget
och på kroken, som är satt fast i trä-
pinnen på stenen, som man har
placerat medanförl kärnelaget, och stenen
läter man stå på en sten eller en
låda. När de fått tageln lika långa är det
till att dra på "kärnelaget" och allteftersom
tageln snos, blir snodden kortare och
då höjer stenen sig och så får man inte
glömma att dra i "kärnelaget", annars snur-
rar träden upp sig däruppe. På vint-
arna sått de också och gjorde fiske-

dörjen och pilkdörjer. De var av taget. Fiskehörjen är en 25 famn långa och så har den ett blyränke och vid sänket 2 fiskbommar, en 35 och en 45 cm. lång och så är där en krok på varje. Och så rullar dörjen på en sk. dörjgrind. På pilkdörjen är ett sänke en sk. pilk; krokarna är insmälta i pilken en på varje sida. Då de pilken hade de en rulle, som pilkdörjen gick i, för den fick de rycka i så mycket och de hade kullen för att dörjen inte skulle slitas så mycket. Men vid fiskehörjen eller vitlingdörjen hade de ett korn, som kallas fiskehorn. Makrill fångas med makrilldörj. Den halar man när man seglar, och det går inte att ha den i något horn; den går ut. Makrilldörjen är av bomullslina

ACC. N:R M. 11906:14.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

och den är 7-8 famn lång; Blyväcket är större än på fiskedörjen. Den har 2 lömmar; en löm sitter vid sänket och 1 löm en famn från kulan; Lömmarna är $1\frac{1}{2}$ och 1 famn långa; den vid kulan är $1\frac{1}{2}$ famn; den andre är 1 famn. Där är 1 krok i varje löm. Det var stora krokar på makrilldörjarna. Makrilldörjen ägnar man med makrill. De skär från sidan på makrillen. Fiskedörjerna ägnas med musslor eller sill och koljesäckerna ägnas med musslor eller sill. Det är 2 fasta punkter på musslan; de börjar med den ena förhårdnaden på agnet; så vrider de om det lösa, och så sticker de in kroken i den andra förhårdnaden. Där sitter det bäst på det urset. Om man har sillagn, så

ACC. N:R M. 11906:15.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Sticker de bara igenom sillen 1 eller 2 gånger;
om sillen är stor, skär de den i småbitar,
men det är småsill, som de har till agn.
Musslorna var de inne i Uldevalla fjordar-
na och tog; de väser bäst, där vattnet
är blandat med färskvattnet; de lä' dem
här; här leude de ju bra också; men
de föröcker sig inte så bra här inne.
Vitlingdörjen eller fiskedörjen fick de ankra;
med pilken låg en och "hållde" båten
still med åror, och så pilka de and-
ra, som var med i båten. De fick
aldrig så mycket, när de pilka', om
de ankra', utan det var bäst om "en"
rodde. Både vinter och sommar fiskades.
Förr var det vinterfisket, som var
det mest betydande. Nu är det mesta
fisket på vår och höst. Hummerfiske

på hösten och ål och hummerfiske på våren.
De lägger sig och fiskar var
de tycker. En plats kan vara bra en gång,
och så kan det vara en som är bättre
en annan gång. Vid "Ellskärs ränna" hade
de längrev mycket förr. Så var de ute
vid "Bonden" också. (Se kartan!) och norr om
Gåsö vid Harpö. (Se kartan!) Där hade
de backer också väster om Harpö. Och
så pilka de här nere vid "Löken"
nere i fjorden, och så vid Kvarnholmens
utanför Källsö huvud. Det var särskilt bra
att pilka där. Både vid Kvarnholmens och
inne i fjorden har de hållit för bra ställen
att pilka.

Fiskestammen har minskat sedan
sillen gick, fast makrillfiske och hummer-
fiske är ungefär detsamma. De fiskar

ACC. N:R M. 11906:17.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

mera mattrill nu, när de har motorbåt. När
man seglar får man inte så mycket. Men
kan hålla jämn fart, när man går med
motor. Det är bara koljan, som har minskat
arsevärt; Borta på Ellös har de planterat
ostror, men jag tror inte de har dem nu;
under isvintrarna frös de sönder. Vi fick
en fisk Karl och jag i en rysja förra
året, och den hörde hemma i Medelhavet.
Vi hade den till Lysekil till den Zoologiska
stationen, och de sa, att de hade fått
en sådan fisk en gång förut och de
sa, att den hörde hemma i Medelhavet.
Vi fick den vid Garsö boud.

Alla fiskar, som förekommer i våra
vatten är ju matnyttiga. Men alla fiskar
är bäst med månader med r i. Torsken
kanske är en aning bäst i december och

Är det mest med tom i den. Till mindre bra fiskar räknar man lyrtorsk (bleka) och gräsej och rocka och bergyltra. Den fisk, som går att sumpas, förvaras i surrp. Av fisk är det endast plattfisk och aļ, som går att sumpas. Torsken har man i nättkassar; men det går endast om vintern. Och då kan den i de flesta fall leva till morgonen. Men de måste ha en balja med och genast slänga torsken i baljan och ofta byta vattnet, annars går det inte att sumpas den.

Griser, katter och höns har fått fisk. Sill begagnades som gödsel och även "snubbor". Sillrenset var bönderna inne på Orust så galna att. Det var i hundratals med tunnor som de köpte av det.

Man tog rara på levern och rommen på ląngan, men den köptes från Grundsund.

ACC. N:R M. 11906:19.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det fiskades ingen länga här, för det tillhörde
storbackebacket, och på lörskorn dog alltid
simblåsan och det användes till klarskinn. Det
hade man för att klara kaffet. Fr simblåsan
blir starkt smickapelin; det var det starkaste limmet
de kunde få. De kokte det och bankade massan,
så den blev elastisk; det kunde de få av skinnat
på längan också, men det var bäst med sim-
blåsan. Fisklim användes fortfarande.

Man saltar fisk; men förutom sillen var det
endast till husbehov. När fisken skulle saltas, rensades
den och ryggbenet skars bort ända ner till "sand-
borran"; och när de kom till "sandborran", bröt de
av benet där och lät resten sitta. Sen sen saltades
fisken i baljar och tunnor eller kar. Först stup-
saltades sillen och sen fick flickorna i sill-
magasinen ta hand om den. De "gälä" den och
sortera den och saltar den i tunnor. Sillen exporterades

ACC. N:R M. 11906:20.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

till Ryssland och Tyskland. Om tunnorna fick ligga länge, fick de ses över, så att de var fulla av lake, annars fick de hälla på lake. På sommaren gjorde de tunnor här, och på vintern saltat de sill. Fisk har röckts men inte så mycket. Man tog en silltunna och slog botten ur den och lät enris under och lätta på; och så sattes en ställning över tunnan och så hängdes fisken på pinnen; det gällde mest makrill och även ål; men det var inte mycket de röckade.

Det var ritling och långa och rocka, som torkades. Fisken rensades och ryggbenet togs bort, och så skars det flera fräshickor, som de hade vässt i ändarna och så sattes de in i buken på fisken, så att den var väl utspänd. Skinnen drogs ej av. De torka fisken på värräckena. Och där bruka det hänga alldeles fullt. Och de, som inte hade tillgång till det, fick skaffa sig "Nener"; det är långa smäckra trä; de liknar flaggstänger. Fisken hängde fritt i sol och vind, men man fick ta in den i regn.

ACC. N:R **M. 11906:21.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det var noga med skötseln av den, så den skulle bli vit och vacker. Den packades sedan ihop i högar. Fisken lades sedan i lött vid anrättningen. I rent vatten 3-4 dagar, och sen lades den i soda lika många dagar och så blev den blött igen 3-4 dagar och så gick det en 12-14 dagar innan den blev färdig. Här användes fläskflöt och stekt fläsk till lutfisken. Till 8-10 kilo fisk hade man 1/2 kilo soda och 12-15 liter vatten, så vatten stod över fisken; de brukade också lägga lite kalk i vattnet, så vattnet blev mjukare. Man åt mattrillsoppa och sillsuppa och även havkådsoppa ibland. Saltad haj, stektes även ibland på glöden. Man kokte fiskhuvad. De blanda lever och förvällade risgryn eller havregryn; de gjorde som en deg och formade bullar av det och så la de det i gapet på fiskhuvuden, och så koktes det. Ostroon tog de förr här i fjorden och sålde i Uddevalla, men det är alldeles slut med ostroon nu.