

ACC. N:R **M. 11907:1.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

På Skottö i Tjörnevik
där var en stort "västäng". Sillen stod
alldeles tjock, så de stängde in vader.
Där höll de på att lämpa sill i 8
fagar; det var stora båtar och de för
till de olika guanofabrikerna; Rubensvik
vid Fiskebäckskil, Lindholmen (se kartan),
Orevik, Källviken och Bastholmen. Och
under sista sillperioden var det då en
givande tid för folket. Men sen efteråt
kom den dystra tiden, då alla fabriker-
na stod färdiga med folk och kol och
fiskare färdiga med alla sina vader
och de gick ut för att fiska, men ingen
sill förnams i de ljusa strömmarna, och
då blev det en dystr tid i stärgården,
och det blev stora förluster för fabriks-
ägare och allt och nästkommande år be-

reddes samma uppreparande för att ta emot
sillen, men den uteblev även då och
sedan började rivningen av en del fabriker.
Bastholmen gjordes till mekanisk verkstad
och Lindholmen reus och den enda, som bar
tagit avfall från alla ansjovisfabrikerna
är Oxevik, som ännu går; Se'n blev det
efteråt lite sillsaltning i Källviken och
så fick folket vända sig till sjöss och
till landet för att förbjäna något;
och båtarna ändrades då till badgästreg-
ling. Under sillperioden fiskade de inne
i Gullmarsfjorden; där kunde de göra
stora "våstäng", att Stöckerik hade de också
stora sillsäng; de kunde följa sillen,
för det glittrade i marelden och den gick
så högt i vattnet. De slog även i vatt-
net, så det skvätte mot båten, så de

ACC. N:R M. 11907:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

fick henne att gå in mot land och där
stängde de in henne med landvaderna,
och så hade de stora hävar av nät, som
de tog upp henne ur stängnet med och så
lastat de henne i båtarna. På den tiden
var det mest fiskare och sjöfolk som sköt-
te om fisket och lantmännen skötte sist.

Varje
husägare
nästan
ägde sin
sjöbod
och sin
brygga.
Sjöbodarna
var endast
samfälliga,
om det



Flygfoto över Fiskebäckskil.

Ensamrätt A. Feldt, A/B. Flygtrafik, Dala Långed.
Frigiven av Försvarsstaben H. 2478

(Både sidorna är klistrade med sjöbodar.)

ACC. N:R M. 11907: 4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

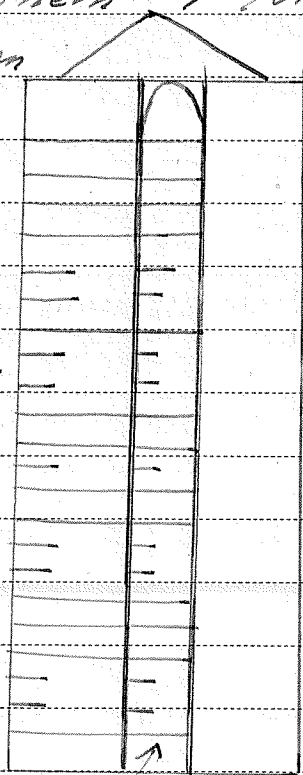
var systrar, som ägde dem. Strandslåten
var samfällig; de kastade och fiskade, var de
villiga.

Inne på Skafthö odlades alla säde-
slagen och potatis och ärter. Det fanns
inga getter; Men kor var riktigt besatta på
gårdarna och hästar utförde allt arbetet.
Grisar hade de; och även får, men
det var till landsvägarna lader om till
bittrafik; då fick fjärren försvinna, för man
kunde inte avstänga; så då inga gränder
fick förekomma på landsvägarna, fick fjärren
försvinna.

Bystämman fanns, innan kom-
munallagerna kom. På 1780-talet kom en små-
länning Anders Falk, kallad "Falken", till
Möllösunds frankok, där han stannade och
arbetade, så han hade samlat så mycket

att han kunde köpa egendomen Tofta i
Morlanda socken. Efter sin död testamenterade
han den och pengar till Morlanda försam-
lings behörande änkor och faderlösa barn, och
väntan skulle ärligen delas ut bland dem,
och stället är nu äldreomsorg i Morlanda.
Under "Falkens" tid skötte gården

mest av torpare, som gjorde
dagverke på gården. När de
skulle ha avlöningarna för
veckan, gick han efter ett
visst system. Han hade en hög
träbit, ungefär 30 cm. lång och
10 cm. bred och på mitten fanns
en urholkning; och han hade en
träbit för varje torpare, och
så hade torparna stänger; varje
torpare hade en, och den passade in i



Torparens stäng

utholknungen. "Falken" hade en liten såg som han drog tvärs över halva träbiten och över torparens hela stång vid helt dagsverke, och så gjorde han endast en liten skära på brädan och stängen, om det var halvdag. Troligen använder samma system under hans tid på frantoket i Mollösund. De stora träbitarna hade han hängandes på väggen och vid veckans slut räknades torparnas arbete tillsammans av honom och torparna. Då brädan var fullristad vändes den på andra sidan och då den också var full, tog "Falken" med en hyvel och hyvla slätt.

Den första handelsboden på Fiskebäckskil kom hit på 1830-talet och den startades av skepparen Anders Bengtsson; det var då skeppshandel och lasthandel.

Några år senare öppnades en kortvaru-affär
av fröknarna Hellman. Postgången gick förr
i tiden över Lysekil; de hämta post 3 gånger i
veckan i Lysekil. Det var ju före min tid. Om-
kring 1880 kom posten till Fiskebäckskil.

Man hade förr gjäddegarn;
ryssjetiske fanns inte då; och så hade de
backer och dörj. Hummertiske hade de
också; hummern såldes till Uddevalla; här
var ingen uppköpare i Lysekil. Ljustra
gjorde de förr i gamla tiden; och det
var på Bartholmen; det var all de ljustra.
De ljustra med bloss; det har jag sett
f.o.m. se'n jag kom till Ögartern.

Krokfisk har idkats mest av gamla
skeppare, och på senare år har det
blivit modernt, att badgäster också fis-
kar. Olika märklige fiskslag har fångats.

Säval i vad som på krot och blivit
införda till Fiskebäckskils Zoologiska
Station.

Fisk som man inte har velat äta,
det är ulke och "kvabosu" t.ex. Och fjärsing
vill man inte äta för det giftiga benet.
Torsken är bäst i de månader, där r
förekommer i månaden; vittling är fin
på vår och sommar, och makrillen är finast
på hösten. Rödspottan är ju fin året om,
när de får den. Fiskarfall användes
till höns och katt. Sillen användes, då
den gick till i riktig mängd som gödning.
Det var innan guano fabrikerna kom hit.
Jag har varit med och rökat sill och
kajja för privat bruk. Men låt sillen bel
i lite lake med salt och socker i, och
kajjan fläktas och lades i samma lake; sedan

ACC. N:R M. 11907:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

röktes de. I privat hus hängde man dem i källaren; hade man tillfälle till en smedja hängde man dem där. Men hängde upp dem i den öppna spisen i källaren och elda under med sågspån och ene; det fick pyra under i en 10-12 timmar; och när man skulle anrätta dem, stektes de; även gjordes samma med mattrill. Man hade den rökte sillen frukost och kvälar till smörgåsar. Som saiv till lut-firken användes både smörsäiv och fläsk-flöj med skikt fläsk. Man köpte salt-länga på hösten och spillänga; man lät ner den saltade längan i en fjärding för vinter behov.

Havkåvsoppa har jag ätit. Hagen koktes och sen till satsen spadet med grönsaker; sen kunde den arredas

med lite mjölk och en äggula; det blir fin
buljong på havkåb och särskilt på
hundet. Mest god i reds soppa med
grönsaker. Makrillsoppa är en gammal bohus-
länsk rätt; makrillen koktes, och sen
tog spadet och avreddes med lite mjölk
och så hade vi finhackad gräslök, i
den; De gjorde också "pikkhund";
Korngryn förvällades och däri lades den
hackade levern med lite peppar, och
så gjordes det som bullar, och de stacks
in i fiskhunderna, och så koktes det.
Vid fastliga tillfällen var det sällsynt
med äggssås. Fisk förekom allmänt i skär-
gården som föda; uppåt landet var
det mindre, för då hade de sina stora
slakt, och då salta de ner.

Förr i tiden användes mycket

ACC. N:R **M. 11907: 11.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Skaldjur; man kunde köpa krabbor för 10-
15-20 öre styck och 25 öre för riktigt
stora. Hummer har på senare tid sålts
mest; förr var inte havskräftan så känd;
det är genom trä, som de har kommit
åt den; det var inga stora rätt på
den tiden utan små fängrätt, som fängas
med häv i sålmedgången, för på kvällen,
då sitter räken i fängen, när jag var
liten brukade vi på kvällen dra upp
fängen vid bryggorna och kasta på land,
och då såd räken fast i fängen, och
så brukade vi äta den rå. Den mät-
tes förr i kannor (1 kanna = 2 stop = 3 l.)
Om den skulle kokas, koktes den i salt-
vatten med dill; det var gott om ost-
ron på den tiden och de såldes till
fiskhandlare. Inne i farleden ligger

I skogsbeklädda öar, som heter Stora och Lilla Bornö, och de lyder under egendomen Holma i Brastad. Där var anlagt försök att göda inplanteringer av ål under professor Petersson, och försök framställa ål framställa salt ur saltvattnet. I början på 1900-talet köpte professor Petersson Holma av Bundven. Denna släkt hade ägt egendomen sedan 1700-talet. På en av öarna har en av "Bundsarna" lärt intästa ett veks på en slät bergyta. Och där omtalas, att det har funnits ostron. Versen lyder:

O, du härliga ö, skolt reser du ditt huvud över Gullmars saltvagnar, under dina fötters djupa skördar de talrika ostron och bring din hässa gar

jakten vild vid hundarnes skall.

F. Bundsen

Musslor eller som
man säger skal, användes mest för
att agna kaffebäckerna. Men det hände
också, att man anrättat dem. Da-
stektos de på öppen glöd, och muss-
lorna var färdiga, då de öppnade
sig.

Uttar torrt och
länga tugg det som sitter närmast
benen; det lades i vatten och trät-
tades och sen hängdes det upp på
skärbräda för att torkas. Då det
var torrt, skars det i små bitar
och så förvarades det i burkar. Det
var ett mycket bra kaffeblarnings-
medel man fick på det sättet.

ACC. N:R M. 11907:14.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Ålskinn togs tillvara och
fortkader. Det användes förr i tiden,
då de trärka med präjlar; de band ihop
den de slog med och den de svängde
med, och det var met ålskinn, de
band. Och det slogs inte ränder, det var
ålskinn, för det var, som det var
olastiskt.