

Så länge jag minns och så
länge jag hört talas om, har det
förekommit husbehovsfiske på Garsö. Det
kom ingen yrkesfiskare hit förrän 1865.
Den bästa fiskeplatsen ansågs vara vid
"Löken", som ligger mellan Garsö och
Grundsund. Men de fiskade också på
Useholme fjorden och på "Längesand"
och på "Trynhälet". På "Trynhälet" kastade
de vad och inringa mackrillen där. De
satte även garn för att fanga fet mackrill.
Och på "Pittesand" var det ställe, där man
fiskade fet mackrill i september och oktober
men det var på dörj. I Garsö fjord
fångade man rödspotta. Fisken behöll
man själv. Den intas så matgoda fisken
hade man till hummerbinor.

Det var kvinnfolk och arbetar-

karlar från främmande plats, som skötte
jordbruket. 50 öre om dagen och maten för
den lejda arbetskraften. Det var under
fjärde delen av 1800-talet. Gården är räk-
nat till 1/4 hemman och det köptes av
kronan 1741. Det har bara funnits 1
häst här, men man fraktade över hästar
från Skåne för att hjälpa till med
plöjningen. Så fanns här stor betes-
mark, så man hade djur på upp till en
20 krugor över sommaren, och de som
hade krugorna betalade 10 kronor om året
för varje kruga. Och så hade bönderna själva
många får, som var på hölmarna sommartiden
och de har ännu får där. Förr hade varje hus
sin gris, t.o.m. 2 hade somliga. Och 2 kor
hade varje familj och t.o.m. 3; men då måste de
som inte hade egen mark på Skåne

köpa foder till dem. Nu finns här varken
kor eller griser. Förr tändes även
kor för att dra in höet. Råg och
havre var det mest som odlades. Här
hade pappa ibland råg och ibland vete.
Det omväxla' med vartannat. Potatis hade
ju alla och så lite grönsaker. Den första
handelsboden kom hit 1873 eller 1874.
Det var pappa, Mattias Johansson, som upp-
rättade den. Den låg på "Berget" mitt
i samhället, och här var stor skepps-
handel. Förr låg en 20 fartyg på red-
den, och de tog sin proviant här på
värarna, när de skulle ut, och här var
Grandsundsbor och Stockeviksbor, som också
kom hit och handla'. Det var socker
och kaffe och mjöl och andra
vanliga varor. Det fanns inga

konserver på den tiden.

Strandplatsen är
"samsplan". Alla Gärsöbor har del i den.
Gärsö köptes 1741 av kronan, och alltsedan
dess har strandplatsen varit "samsplan."
Men 1862 var här lantmätning, och då
blev det bestämt, hur stora delar var
och en skulle äga i Gärsö. Det har
funnits bryggor så länge jag minns.
Man drar upp mindre båtar på stränderna.
Sjööbodarna ligger mestadels i grupper.
Det är öborna själva, som äger dem.
Endast 5 hus, däribland "Berget", står
på egen mark; annars står de på samfäll.
Ingen tomttega har här funnits. Det hette
att den, som hade del i Gärsö hade rätt att
bygga på "samsplan."

Garnfiske, bottenfiske, var

hummerfisker med vad. Yrkesfiskaren Helge Olsson hade endast garn, när han var ute och fiskade. De andra hade vad, när sillen gick till. Och det var 13 men i varje vadlag. Rysje-fiske har tillkommit på senare år och är avsett att fanga a.l. Hummerfiske har här varit i alla tider. På Gäddö fiskerätten fångas hummer för 12 miljon kronor varje år, sägs det. Det har endast förekommit lite ljustring. Och nu är det förbjudet att ljustra. Backetfiske har här funnits så länge, som jag minns och innan också väl. De "ägrade" med sill och "orm." Något annat dygde inte. Rännörj eller sladdörj användes för att fiska makrill, men den kan även fiskas med vanlig fiskeörj.

På fiskedörj fångas först kalja och sjädda och mest vitling, men om dörjen skulle komma att ligga på botten en stund kan man t.o.m. få hummer. Pikkfisket i ökar mest på vintern och det är mest vid löken, men då kan man få forsk. Det är mest forsk, man tar på pikken. Kohornet kallar de här för fiskehorn och det sätts med en skift fast på essingen på botten. Det användes för att underlätta dragningen vid dörjfiske. Till stora fiskar använder "fiskroll", som underlättar fisket när fiskarna är större.

Det har bedrivits krokfiske i fiskeräddarna omkring Gåsö så länge som jag minns. Krokfisket utövas av öboarna själva till husbehov. Vårnet är fritt. Tänk, om vi kunde få det fritt för alla hummer-

fiskare. Inigenom fjordarna är det inte fritt.
Flatholmen (se kartan.) har utarrenderats för salt-
fiske. Jag tror det var 150 kronor om året.

Krokfisket har haft mindre betydelse, för när sillen gick till, fiskades den i stora båtflaster och under sista sillperioden byggdes H sillmagasin på Gåsö. Och arbetsfolk kom från främmande håll; här var en 30 stycken, som var främmande och här var också många Gåsöbor, som gick i sillen. Här var full verksamhet för tillverkning av silltenner.



I Silk magasinerna "gäla"
de sätter och tog ut
magasinet och la' lager om
lager med silk och sort

Saltning av sill.

i funnorna. Och var det på varen, slogs
t.o. m. saltlake ovanpå i funnan, innan den
slogs igen. När sillen var färdig utskep-
pades den till Tyskland och Ryssland. Mina
föräldrar har talat om, att under första
sillperioden, 1747 - 1808, fanns det tran-
kokerier på Gäddö, där överhövdingen kokte
fyll tran. Och det fanns "gromsedammar"
till varje trankokeri. När de kokte
tranen, län de "gromset" (det var av-
fallet, som man fick efter kokningen) i
särskilt byggda dammar, "gromsedammar",
för fiskare kom underfund med att det var
skadligt för fisken, om de kastade "gromset"
i sjön. Och ännu finns det spår av en
sådan, och den bär än i dag nam-
net "Gromsedammen." Tranen kokades
i stora kittlar, som var arvedda

ACC. N:R **M. 11909:9.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

endast för det bruket. De var ungefär 1½
meter i diameter. På senare tid kokte de
också tran, men det var av länglever och
torsklever. Det var av fisk, som de fångat
i Storsjön. Den första tranen koktes av
sillen, som kom in under första sillperioden.
Den användes till lyse, men även den
senare tranen användes till lyse, och den
användes även till att måla med. De
så alltid, att den färgen var så stark.
Kapperkittlar användes både under första
och andra sillperioden för att koka
tran. Jag minns, när 2 fiskare satte
en kittel och rodde den till Grötö (se
kartan!) för att koka tran. Här på
Gåsö finns en vikt, som kallas "Tran-
koksgilja", och där har stått ett tran-
kokeri. Man eldade med ved och torv.

för de tog upp forv i forvmarkerna.

De sista kopparkittlarna, som användes på Gäsö för att framställa fren, finns numera på Skansen. Överflödssill begagnades som gödset. Någon annan sorts fisk har vi inte fått så stor uppsjö på. Vad de begagna mycket som gödset i min barndom, det var tang.

Dörj, fiskedörj och makrilldörj och backer räknas till kronfiskeröstkäpsen. Fiskedörjen har 20-25 famn lång lina, som är gjord av tagel; Så finns det en blyvärke, men det är inte så stort som på makrilldörjen, och 2 krokar, som sitter på tömmar. Makrilldörjen har en större blyvärke och den är gjord av bomullslina; ungefär 7-8 famn lång. Även den har 2 krokar och tömmarna, de sitter på är

ACC. N:R M. 11909:11

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

av senor. Det finns både koljedakter och
storbucker, men det är bara koljedakter,
Gåsödorna har fiskat med. Buckerna är
gjorda av lina och så sitter krokarna
på s.k. "känser" som är $\frac{1}{2}$ meter långa.
Och mellan varje krok är det ungefär
 $\frac{1}{2}$ meter. Man "ägnar" dem med "skal"
eller som vi också säger "skäl" och även
med "strandorn". När krokarna är "äg-
nade", lägger man dem i en rad och
känserna i en ätta för att de skall
ligga ordnade, när man sätter ut dem. Det
är en s.k. "backetråg", man lägger dem i.
Skälen förvaras på grunt vatten; som agn
till mokrilldörj användes bitar utav mokrill-
len, men även småll säger de skall vara
"djärt".

Men fick de mer fisk förr.

ACC. N:R M. 11909:12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Torstk, vitling, "Hätvarv", tunga, sill och
makrill är ju goda. Mindre goda är berg-
torstk, lyrtorstk, ullte och bergyltra. På
sommaren är fisken inte så god som på
vintern. Ullte och kuse kokte de förr och
gav grisarna. Om fisken bara var kokt,
inverkade det inte på djurets värde. Lever
och mjölke koktes tillsammans med fisken och
äts på samma gång; Skinnat användes till
klarmedel; det var hel industri ut på
Käringön. Ullar fisken, som var torkad
drog de av skinnat och isynnerhet av
huvudet, för de ville spara själva fisken,
och sen klippte de det i bitar och
använde till klarmedel i kaffet. De
kom hit från Grundsund med hela knipor
av skinn och sålde, och så fick man själv
klippa det. Nu simblasen gjordes draglarm

och det är väl gödning också, förr användes det för att göda fönsterträden och det mädde de gott av, för de var så väckra. De torkade "generna" på längan användes till mat i hummertinor.

Man kunde köpa fisk och salta och sedan torka och luta, men vi tyckte inte, att den var så god. Vid torkningen satte man spjälor i den. Det var många, som gjorde så. När man skulle luta fisken, låt man den i blöt i vatten den 1 december och så den 9 december gjorde man lut av lutpulver och en del gjorde det av aska och kalk. Man spädde ut lutpulvret eller askkluten med vatten, så att det blev rätt så starkt. Där låt man sedan fisken i detta och den var skuren på längden i bitar. Den 20 december togs den ur

ACC. N:R M. 11909:14.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

lutan och så bytter det vatten på den
minst 4 gånger om dygnet, och sen var
den färdig ett par dagar före jul. Sedan
vid anrättningen lades den i, när vattnet kokade
och så var det en liten tesked salt i vattnet
och sedan, så fick den smält koka i
15 minuter under skumning. Som särs an-
vänder vi skirat smör men helst fläsk-
fett och stekt fläsk till. Ifrån min barn-
dom och ifrån Mammans barndom och
mamma var född 1833 hade man fläsk-
fett som särs till lutfiken. Det var gott
om fläsk på den tiden.

Torsk och lubb och makrill, långa
och sill saltades. Det hade vi till vinter-
behov. Man tog bort "ganerna" och magen
och sen saltade den. De sås saltas i bukarna
på stor fisk och sen lades det lager efter

lager och strödder salt ovanpå. På senare
tid socker-saltade mackrill, för den blir bätt-
re då, men det är endast mackrill. Fisken
lades i bastanta frätkärl; vid anrättningen
blöttes den ut till önskad smak och koktes
sedan. I allmänhet koktes fisken. Vid hög-
tidliga tillfällen var det till att doppa den
i flottyr; man torkade fisken väl; vi kan
ju säga filéerna och så gjorde en smet
av lägg och i liten kopp dricka och i
matsked vete mjöl och så var det bra om
man hade ett litet "grann" brännvin och det
fanns även de, som hade hållt uppvispad
äggvita i; och så doppades fisken i det, och
flottyrerna skulle vara så het, att det
stod blott ända över den; och så lades
fisken ner i flottyrerna bit efter bit. "Pikk-
buvud" bestod av passerad lever, som blandades

ACC. N:R **M. 11909:16.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

med förvällda risgryn och lite salt och kryddor och muskot, och det stoppades i fiskhuvuden, som koktes i lättsaltat vatten. Den smeten, som blev över, formades till små bollar, som koktes, och de hade man till att garnera fätes. Fisk anses vara högvärdig föda; fin fisk är ju bland det bästa man kan få; förr i världen vid höghöliga tillfällen, så var alltid färsk lango med äggisar, som var senapsblandad en ar högtidsrätterna. Förr i världen var det nog fisk en gång om dagen i varje hushåll. Fisk fick väl också ersätta brödet kan jag tänka i fattigare hus. Rømmen gjorde man kaviar av till husbehov, men den gick inte att förvara så länge.

Fiskmjöl har köpts här och använts till hönsen.

ACC. N:R M. 11909:17.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Hummer säljas mest. Större krabbor
har också varit i pris; men de små var
inget att sälja. "Krabbetaskan" är en sär-
skilt stor krabba. Havskräftor kallas prins-
hummer. Långa, smala klor; de påstås inte
vara så goda som vanlig hummer. De är
blötare på något vis. "Räk" använder man
här själv på Gäddö, men annars fiskas
de ju mycket med rätkassar. De tog
iland ett byte med tång här, och
där var räkor i det, som de tog. Och så
satte de som agn på koljedäckerna; en
räka på varje krok. Förr har nog funnits
astron här. För när man gräver här i
stränderna, är här stora astronbänkar; det är
bara astronskal; det har jag sett och grävt
i flera gånger nere i "Gröfalleväti".
Musslor kallas här "skal" eller "skäl."

Dem använder vi till agn. Det är "djävt."
Inne vid Lyckorna är skalen större, och
där har de tagit "skal" här och aryttrat
till fabriken på Ellös (se kartan!) Men
kan ju göra omelett på "skal", men om
man vill äta "skalen" här på Gåsö, kokas
de som hummer i lätt saltat vatten.

Förr rensades fjärring och
bläckfisk och hängdes upp i en sjöod
eller vedod, och där hade de dem
som barometrar, för dessa 2 fiskar
vänder på sig vid väder, och det
gäller särskilt fjärringen. Fjlskinn tog
de förr tillvara och hade som medel
mot kramp, och det användes även för
att binda i hop prajlarna.