

Margaretha Hvittfeldt ägde Grundsund; de flesta
får ännu skatta till hennes stipendieinrättning. Men
omkring 1910 var det en del som fruköpt sina tomter.
Man betalade för 2:56 för husen, men mindre för
sjöbodarna. Man skattar fortfarande för sjöbodarna. Man
betalade till skolläraren; det var han, som tog upp
det. Här är hamnstadga; heta är fiskestadga också.
På måndag morgon eller efter helgdag får de inte
gå ut förrän efter 5; och inte heller får de fiska
på söndag; det är föreningar, som har bestämt det.
På Ösöholme har stått ett hus. Det var en person,
som hade haft ett torp strax bredvid, men så drog
torpet in, och sen byggde han en stuga ut på
Ösöholme. (Se kartan!) Holmen ligger alldeles här utan
för. Där höll löst folk till där ute. Här har
inte varit något jordbruk. Före min tid var här
en gumma, Sofia, som hade potatisbage, men då
hon dog, var det ingen, som odlade något. Marken

ACC. N:R M. 11910:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Som hon haft, blev såld till tomter. Men kreatur var här, och lågårdar var här. Det var 4-5 stycken, som hade kor. Den sista lågården revs "fjälledet" är, och där gjordes 2 små stugor istället.

På sommaren hade de korna inne på "hemmen", och så fick man gå och mjölka dem ett par gånger om dagen. Jag har inte hört något om bystämma här. Förr fick man själv gå och hämta posten på poststationen. Här har varit post sedan min barndom. Då var det en gammal gumma, som året om rodde över från Käre-
bogen till Rågårdsvik, och så traskat hon till Grundsund. Det var säkert 2-3 gånger i veckan. Innan jag blev född, så var det en gumma här, som sålde brännvin i stap. Fiskarna sålde fisken, och se'n gick de till henne och köpte brännvin av henne. Men det var före min tid, detta var.

ACC. N:R M. 11910:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Förr fiska' de ifrån Norge't,
Egersund, men då det blev mindre givande, drog
de sig väster över till Shetlandsöarna. Vett-
net var fritt. På 1800-talet hade de s.k. "sjö-
båder." 50 fot långa. De var kravelbyggda och
byggda inne på Orust. Men de var dåligt
byggda, och så efter 12-13 år, var det
till att kassera dem. Och se'n kom fiske-
kuttrarna från England; det var nog på
1880-talet; de var 75-80 fot långa. De
var också kravelbyggda. Se'n, när kutr-
arna blev gamla, så skaffade fiskarna
sig fiskebåtarna; vi har inte något
annat namn på dem. Här är dem,
som är 75-80 fot långa. En så'n
båt går i våra dagar med motorer
och utrustning på 200.000 kronor eller
mera.

ACC. N:R **M.11910 : 4.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND



Exempel på
krut- eller byggda båtar.
(Stöta sidor.)

Exempel på
krut- eller byggda
båtar.



Förr var det bara krokfiske. På senare år
har det "blitt" snurrefiske, trälfiske och
bottenfiske. Det fördärvar botten, så fisken
får inget att spisa. Redskapen ^{för krokfiske} är linor,
backer eller revar. På en "hundre" är där
55 krok på en storbacka, och de användes
till att fiska långa på. Där är 4 famn
mellan varje krok, och så har vi där
en "känsa," som är 2 alnar, som sättes
på reven med krok på, och så är
där flöte, "flödebark", en halv aln från
kroken. "Flöt" är för att hålla ^{agnet} från
botten. Vi ägner med antingen sill eller
färsk makrill, och makrillen klyves eller
också skäres den i bitar; en 9 agn i
varje makrill. Men där är något som
vi kallar för löss, som förstör ag-
net.

ACC. N:R **M. 11910:6.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Materialet är den bästa hampa, som finns; den
hjäras med s.k. finst hjära; den hjäras, därför
att den inte skall ruttna, och den blir så
"häll", (= hall), så man inte kan hälla på den.
Vi går med full fart och sätter backerna, och
så står där ett par, som lämpar. Backerna bru-
kar stå i $2\frac{1}{2}$ - 3 timmar. Roljebackerna har klenare
gern; linan kan vara av bomull också. Där är
ett riktigt "hundre." Där är mestadels 100 krok i
varje, och där är inget "flå" på dem. Det är
för tungt att ha 100 krok på långreven. Förr drog
man dem för hand i småbåtar, och var och en
hade sitt skifte att dra. Fastän vi hade ventar
på, när vi drog, blev händerna så förfärligt
ömma. Borta på Skottland var där såna, som
hade rinsehar att dra med. Och så köpte
svenkerna rinsehar och placerade dem
mitt i den lilla båten; det var 1915-1920

ACC. N:R M. 11910:7

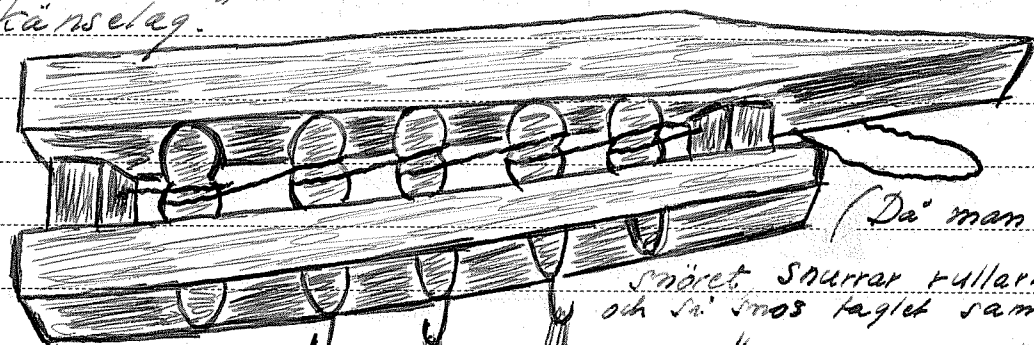
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det var en, som vinda' och en, som stod
framme i "häsen" och tog in fisken och den
tredje mannen, han sad på andra sidan
nischen, och han sad där och strupske
fisken. Så hade vi "hundre", som vi drog för
änkor, och så hade Karlarna halvlottmänner
med egna backar. Den 3:je mannen skulle
desutom märka fisken, antingen med 1 "sni"
eller 2 "sni" eller t. o. m. kunde det vara
2 "sni" och "klöv". Den saltade fisken
visade märkena dåligt. Den 4:de mannen
skjöt backerna i fravar, "rygger". Om vintern
hade vi sillvader här. Krokpsket har
haft den ekonomiska betydelsen för
oss här, så folk har fått reda sig
på det. Förr i tiden, då spann fru-
tinnren hampa till garn. 24 garn
i varje långrev, eller som det också heter

ACC. N:R **M. 11910:8.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Storbackar; här fanns förr ett par reorlagare.
Men det är slut nu. Det slutar omkring
-97 - 98. Nu köper vi linorna färdiga.
"Känserna" eller "tafsarna", som det också
heter, slår vi själva; vi slår dem på
ett "känselag."



(Då man drar i
snöret snurrar rullarna runt
och så snös taget samman.)

"Känselag"

taget
↑

(En sten eller tyngd
här nedanför med krok.)

Förr gjorde de krokarna själv. Det var en, som hette Kunnseh, som gjorde krokarna för hand. Och det var av honom man köpte här. Det är mycket längesedan, men jag kan inte säga hur länge. Jag har hört de gamle säga att de "fila" "skärer", 1 "skära" 2 "skärer", 3 "skärer". Det hade betydelse, därför att kroken fastna' ofta i fisken, och när de då fick ut kroken, titta' de på den och sa: "Det är min krok, det är din krok", osv. När vi agnar sätter kroken igenom 2 gånger, men är det facket agn bara en gång. Vi isä sil-len och makrillen, som vi skulle ha till agn eller annars salta vi den. För vi kunde inte ha den färsk så länge.

Fiskeplatserna var vid Norges Ban-
kar och Bergen och Blomvåg och så vid

Shetlandsöarna, både östanpå och västanpå.
Djupet vi fiska på var en 60 famn och
upphill 250 famn. En vinter, när vi hade
fiskat väster om Shetlandsöarna fick vi
upp en bäckäring; vi hade wire till
"känser," luss till agn och stor krok.
och vi hade tackel på "nä;" men vi kunde
inte lå upp "nä;" hon vägrade flera tusen
kilo; men vi lå henne på ryggen i
vädrer och sprätte upp henne och tog upp
levern; det var någon gång mellan 1925-1930.
En annan gång hängde vi på en fisk
till agn och fick upp en hälleflundra
på 100 kilo.

Fiskstammen har minskat; man har
planterat in rödspotta. Nästan alla fisk-
sorter har försvunnit så här som mattrill;
kollja finns inte alls få om vitttrarna.

ACC. N:R M. 11910:11.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Haj, den kastar vi, det är många fiskar, som vi
inte äter, h.u. ukte. Torsken är sämst om som-
maren och häften; på vintern blir den bra.
Nu är här ingen, som har gris, men förr
gav de dem sill, men det var ju till att
fördärva fläsket, det blev inte gott. I min
barndom begagnades sill som gödsel. Då
köpte bönderna den för 25 öre tunnen; Gården
var bra.

Man torkade längr till spilllänga.
Längan flätkes, trättade ren och så spölades den.
De såtte träspjälor i den, så den fick sin
fason. Och så fick den torka. Den hängde
ute i solsten och regn. Hade den hängt ett
par dagar, gjorde det ingenting att det regna.
men det var inte bra, om det kom regn
direkt på den. Vi hängde den ute på köl-
marne på ställningar, så att den hang

ACC. N:R **M.11910:12.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

från marken. Ställningarna kallades och kallas
ännu för "bockar" eller galjar. Sen när den
var torkad, fick den staplas, som man staplar
ved nästan, tills den skulle avyttras. Den
kallades spillänga eller jullänga. Det var allt
handel med den; det första de började med torkad
fisk, var det uppköpare, som köpte den;
Spillänga har tillkommit senare; 1939 blev det
Storsjöfiskareförening; då var vi i Kläder-
holmen och sålde fisk, och det blev kontra
med fiskhandlare och oss. Och så blev det
förening. Vi skulle bereda fisken själva,
men sen, så bestämdes det, att vi skulle
bara fiska, och dom skulle bereda fisken,
och det gör de fortfarande och sen gick
fisken till Göteborg till grossisterna.
Förr gick den inte på vitet; förr
hade vi ett nät, en spik som gick igenom

ägat, och ifrån den spiken och till stjärten
skulle det vara 6 kvarter. Om länggen
var någon millimeter för kort, så var det
en länga till; vi, fiskare, fick den till
att räcka, men fiskehandlarna kunde inte
få den till att räcka. De fiskare, som hade
bra med brännvin, hade gott av det, för
det gjorde gubbarna fulla. 10 stycken längor
kallades 1 "väla"; då på den tiden,
så fick vi 8-12 kronor "välan". Den
mesta längan gick dock till kabeln. När
längan skall lutas, lägger den i blöt den 9
december, och så ligger den en 5 där, och
sen lägger man den i soda och kalk, och
så tar man upp den 4-5 där, innan den
skall användas; man lägger på skinnat, alltså
fisk mot fisk; förr luta de i asklut; de
kokte askan och sila den och så tog de vatt-

ACC. N:R M. 11910:14.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

-net.

Förr saltade man långa och
tjocka här. Det var många saltfiskare. Här
var en 6-7 saltarier. Men det var bara
kabeljö; alltså långa, som de saltade. Fischen
rensades ombord och saltades där, och
så lades den ner i fisktrummet. När man
sen kom iland, fick den blötas och
fläckas och tvättas fin och ren, och
så fick den saltas, och därefter lades
den ner i träkar eller cementbinger.
Sedan, när den skall anrättas, får den
blötas över natten, och sen kokas den.

För fiskesoppor är harkatsoppa och makrill-
soppor goda. Harkatsoppa får endast saltas
lite. Makrillsoppa är lika gott som kött-
soppa. "Stuv" var också gott. Det var
saltade och torkade garnar, som stuvades

i fläskflob. På en båt, som jag var
med på var det en gång en gubbe,
som skar itu länglevet i små bitar
och kokte det; vi andra smakat på det,
men det var för mättigt; det var för
fett. En sån slags stuvning kallades
"backfisk." Den äts utan potatis. Förr
så tog de "långemagen" och även magen
på andra fisker och saltat och torkat,
men det gör vi inte nu. Förr så var det
fisk varje dag i hushållet; Till
festliga tillfällen skulle det vara salt-
länga; ännu bättre först länga, om man
kunde få det. Luttfisk äts inte endast
vid jul utan även vid påsk; men här
är många hushåll, där de inte har lut-
fisk utan; stället saltlänga. Som sås
till lutfisken använder vi fläskflob och

så lita löt i fläskflötes.

"Sunnet", som sitter på benen på tork och långa, användes till klarskinn. De hade klarskinn för att klara kaffet. Sunnet gjordes rent och torkades på bräder; men nu får det inte salt det så mycket.

"Sunnet" kunde också användas till klis, men då får det inte torkas på bräder utan hängas på ett band och torkas, och så skall det vattnas upp i kastrull och "bustas", så att det blir så segt, att man inte kan få klubben ifrån det, och sen skall det spädas upp med vatten. Förr i tiden var det "fiskesushet" man hade; och "sunnet" av torsten var det bästa och starkaste.

Ålskinn tog de vara på och hade till "prejlar"; de använde skinnen för att

ACC. N:R M. 11910:17

binda ihop präjlarna med.
Hummer och krabber fångar
vi, men vi säljer alltammans.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND