

Specialfrågelista om nejonögonfiske / nättingfiske.

Finns någon tradition om nättingfisket under äldre tid,  
om dess omfattning och fisketillgången?

Finns någon levande tradition om fiskerätten under gam-  
mal tid?

Hur benämnes nejonögon i denna bygd? Finns skilda benäm-  
ningar för äldre och yngre exemplar?

Fiskeredskap

Vad slags redskap begagnas för fångsten av nejonögon?

Hur är de tillverkade och vad slags material är de gjorda  
av? Vad kallas de?

Har några förändringar skett med redskapets utseende?

Vem tillverkar redskapen? Skall virket till tinorna tagas  
då månen är el. var i ny o.d.?

Finns olika typer och storlekar av redskapen för denna  
fångst? Kan även andra fiskar fångas i dessa redskap än  
nättingen?

Redskapets placering

Beskriv hur fiskeredskapen/tinorna placerades i vattendraget.

Hur många kunde sättas ut samtidigt?

Finns särskilda anordningar för att fasthålla tinorna och  
att täta kring dem?

Namn och benämningar på de platser där tinorna sattes ut!

Hur fraktades nättingarna hem från fiskeplatsen?

Tidpunkt

När fångas nättingen under året?

Förekommer fridlysningsperioder då man ej får eller fått  
fiska?

Varför fångar man nättingen just då vid detta tillfälle?

Särskild god tillgång?

Följer man någon fiskestadga som är fastställd för länet?

Sättes redskapen ut för fångst under dagen eller under natten? Hur ofta vittjar man?

Några märken för fisket, då det var lämpligast att fiska (månljus, regn o.s.v.)?

Rätt till fiske

Vem hade/har rätt att fånga nätting? Har fiskerätten härför förändrats? Har synen på detta förändrats?

Var vissa fiskeplatser enskild egendom eller var det ex. byns samfällda fiske?

Förekom någon fördelning mellan byborna av fisket? Kunde det skifta årsvis?

Uppdelades fångsten enligt bestämda regler? Hur räknades nejonögonen (i tjog, bast, hundratal, mark)?

Tillredning

Hur tillreddes fisken efter fångsten? Rengjordes den från slem och hur skedde detta? Ansågs slemmet giftigt?

Dödades fisken i samband med rengöringen (med aska el. salt)?

Tillreddes nättingen enligt flera olika metoder beroende på hur länge den skulle förvaras eller på hur den skulle ätas (rökning, halstring, saltning, syltning, torkning, kokning)?

Hur länge kunde nättingen förvaras? Användes den till vardagsmat, högtidsmat eller/och som matsäck?

Kunde särskilt svärökta nättingar behandlas särskilt (genom att skäras i sidorna o.d.)? Berätta om de redskap som krävs för nättingens rökning, saltning o.s.v.!

Kom nättingen till användning enbart i det egna kosthället eller kunde de säljas (råa eller rökta, saltade) till andra ex. till torghandel, fiskaffär i staden o.d.? Vad betalades för dem?

Har nättingfisket påtagligt minskat eller ökat under senare år?

Har nättingfiske utövats särskilt mycket under nödår, krig o. l.?

Aug. 1974 W.E.