

ACC. N:R M. 16908:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Lillabäde.

Detta husgeråd har mig veterligt aldrig
erwänts här i orten, inte hörde jag i min barndom
de gamla tala om något sådant. Här användes trä-
tallriken, skan åt gemensamt var ett stort fat som stod
mitt på bordet, varje matgäst hade en trätallrik
på vilken han eller hon hade sitt sovel, det kunde
vara sill, fisk, fläsk eller kött. Då gästen togit en
sked (träsked) av soppan eller gröten i fatet, tog han
sovelit i nypen och bet av ett stycke, lade det på
tallriken och fortsatte med skeden. Ibland hade man
helt enkelt inga tallriken utan man behöll sovel-
biten i nypen färdig för nästa bitt.

Ännu vid sekelskiftet fanns ett och annat ställe
där denna matordning med trätallriken förekom.

Trätallriken var rund, sorvad av bokträ. Träskan
beordade användningen av denna sorts tallrik på

LUF 136

14/12-67

att boken var ett träslag som var mycket lämplig för matkontering. Ofv detta träslag högg man stauer till lagghjul, smärlyttor o. d. Vid huggningen av stauer blev det en del trästycken som, då de blivit torra kunde bäras till snickaren för sörvning till fallikar. De gamle talade om att ibland kunde det komma i kullade sörvostkullar med en liten sörvostol bärande på ryggen och med vilken sörv kom utförde ämbade sörvosteten i gårdarna.

På man åt vill lades villarna på ett stort träfat eller kanske en skärbräda. Färdig matgäst skes av en passande bit för sin del, ibland skes kvinnans ut biten och lade direkt på trätallikerna, varmed hon och en fick ätnijas. Villen kunde också renvas eller tättas, gjorde man det förbandes en del av godheten, renvat lade man på fatet eller på kanten av talliken.

Tallikerna distades i hett vatten, hälltes sedan i ett

s. k. kälfat för att rivas av, förvarades sedan i en där-
till särskild trylla (karabylla)

Efter hand som kottalliken i bruk, de var billiga
och fanns både i flata och djupa former, så började
även det gemensamma ätandet en stora fet att avtaga

Så kom porstin eller fajens och avlätta kottalli-
ken. Trätalliken blev så smärre och mest smärre-
föremål.

Fram till första världskriget var saltfett ofta förekommande
på allmogens bord. Men var mycket myg med kvaliteten
den skulle vara "fet som fläsk". De mest förekommande
sorterna var smek och isländsk fetfett, en annan
god sort var holländsk matjes-vett. Här i Karlskrona-
orten var det på sommaren god tillgång på blekinge-
vett, även den saltades men då mest som kryddfett,
som enbart saltfett ensigs den vara förliten och
surr.