

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 lagstjul, smärlyttor o. d. Vid huggningen av
stauer blev det en del trästycken som, då de blivit
färdiga kunde bäras till snickaren för sörvning till
fallikar. De gamla talade om att ibland kunde det
komma i kullade sörvostkullar med en liten sörv-
stol bärande på ryggen och med vilken sörv kom ut-
förde ämbade sörvosteten i girdarna.

På man åt vill lades villarna på ett stort träfat eller
kanske en skärbräda. Färdiga matgäst skes av en passande
bit för sin del, ibland skes kvinnornas ut biten och
lade direkt på trätallikerna, varmed var och en fick åt-
nijas. 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, hällades sedan i ett

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

Efter hand som luttalliken 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 porslins eller fajens och avlätta luttalli-
ken. Truttalliken blev så smirning om ett smeri-
föremål.

Fram till första världskriget var saltfett ofta förekommande
på allmogens bord. Men var mycket noga med kvaliteten
den skulle vara "fet som fläsk". De mest förekommande
sorterna var smekt och isländsk fetfett, en annan
god sort var holländsk matjes-vett. Här i Karlskronna-
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.