

ACC. N:R M. 16915:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Som svar på Luf 136 - Nov - 67 får jag angiva
angående Trätallrikan s.k. Pille-tallrikan. Tiden avser
före sekelskiftet. - Det fanns ingen Bondgård i min
hembygd som ej gagnade sådana och de hade olika
former, runda, sexkantiga eller avlånga, men de
runda användes mest. - De avlånga liknade mera våra
dagars skårebräden. På de större gårdarne tillverkade
Fördrängen dem vid lediga tillfällen, han kallades
även huggedräng och tillverkade många andra saker.
De mindre gårdarne som ej hade "hugges hus" beställde
dem i vanliga fall av vagnmakaren eller en smickare.
De runda svarvades och sågades upp i svarven. -
Trädsorten var Bok och sådan hade vagnmakaren men
sällan smickaren till de avlånga gagnades även Furehärd
men det dugde ej till de runda för då kunde det hända
att de slog sig när de blev våta och torkade, men Bok
tålde bättre vatten, de måste ju tvättas varje gång de be-
gagnades. - Benämningen var "Pille-tallrik" och den

LUF 136

9/12-67

användes varje morgon med undantag av Söndagen, den
stående rätten till frukost som även kallades barre
var Sill och Potatis med undantag ^{av} Pöndagen då rankades
stekta Potatis till frukost (det fanns ställen där det ej
rankade potatis varje morgon utan det ^{var} på måden senap
till sillen) (inte flött på brädet mer än till sitta biten)
Lillettallriken användes endast om morgonen alltså till
middag eller kväll då serverades Lertallriken och
supesmat äts av samma kar -

Många drängar tillverkade själv sina Sillbräden och
då märkte dem så de hade sin egen varje gång -
nästan varje dräng hade sitt eget bestick d v s. kniv
och sked, gafflar fanns inte då.

Det var rätt intressant med dessa trätallriken, det gick
inte till med sillen som i våra dagar - Fetsill före-
kom ej, utan de saltade själv Sillen och den skulle
var fiskad i Öresund, närmare bestämt i Höllvikens
och den kallades Lillettammarsill (numera Linnhamns sill)

ACC. N:R M. 16915:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUNDA

Den bästa var den som fäskades de 3 eller 4 första dagarna sedan stämman kommit in i vilken sedan blev den sämre den bästa var grå i ryggen den blåa var magrast. Den såldes valvis ibland till pris av 50 öre vaten (en vat = 80 st). Silken rensades, huvudet togs bort tillsammans med tårnen och saltades med buk en neråt. När silken serverades kom den på bordet i något fat så måste vi själv speka den dvs ta av skinnen och fjerten och inmaten var man mycket rädd om vilken benämndes kumé = Milke = Rom och mjölke de ansågs som en delikatesse. — Så lades silken på brädan och skars i bitar 3 eller 4 st så skars bukstycket med inmaten i, först från och spistes innan man började på silken, men därför behövdes en trätallrik. Rumsilken var mest outykt fast mjölksilken var fetast. Piltallriken sattes på bordet och på den hade man även potatisen som vi själv fick skala, det som ej fick plats på tallriken lades på bordet så det var rätt enkelt.

ACC. N:R M. 16915:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Trätallriken dirskades var gång den blev använd och
kamt ställdes på Karsbyllan och med västret väder
även ut i Polen - de blev nog dirskade väl så bra som
de andra Tallrikanne det dugde inte att där satt något
sittfjäll.

Jag sänder skiss över ett par som voro mycket vackra

Jämninge den 7 Dec 1967

Nils Otto Lundh

