ACC. N:R M. 16828: 1-9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Halland
Härad: Tönnersjö
Socken: Enslöv
Uppteckningsår: 1967

Upptecknare: Anna Ljunggren, Åled
Berättare: " " "
Berättarens yrke: fru
Född år 1906 *i* Enslöv

Kalas. s. 1-9.

LuF 134

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 16828:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Med kalas menas nog en tillställning där det serveras mat, men även kaffekalas förekom. Man ställde till med kalas vid födelsedagar, bröllop, begravningar och om jul. Jag tror inte här förekom några kalas i samband med slåttern. På Arlösa gård brukade man när höet körts in åka till "sbranden," alltså havet och bada, man åkte efter häst med vanliga "dödde vagnar," läsk o smörgås skickade "patronen" med. Kalas vid konfirmation är nog en senare sed. Möjligen husförhörskalas. Vid auktioner förekom ingen traktering. Det var nog mest de större gårdarna, präst, klockare, skollärare och dylika som hade kalas, fast även torparna hade sina kaffekalas. Om jul bjöds nog hela familjerna, men t. ex begravn. var endast vuxna. I en by bjöds alla i byn. Vid begravn. o bröllop skickades tryckta inbjudningskort, "Inbjudes att med sin närvaro hedra" o.s.v. Annars blev det väl mest budskickning med barn eller tjänstefolk

25/11-67

ACC. N:R M. 16828:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

och då sade man, att man skulle hälsa från mor att de skulle komma etc, jag tror inte det behövde krusas, för kalas var ju ett angenämt avbrott i vardagen. Till de större kalasen anlitades en kokerska, servhjälp och diskerska. Kokfrun var ibland från Oskarström, ibland någon i byn eller samhället. Hon hade i regel varit i privat tjänst som kokerska innan och hade det som övrigt. Hon kom dagen före kalaset och tog genast befälet, hjälpte oftast till att inköpa kött, grönsaker m. m. Hon kokade buljong ordnade kötträtten och efterrätten av bakade smörgåsbakelser. Skulle det vara smörgåsbord med många rätter gjordes dessa också i ordning i den mån man kunde. Bord och stolar lånades nog hos grannarna. Gående bord var vanligt på 30-talet. Det var modernt då att duka med en löpare av crepepapper, färgglad vid glädje och svart o vit i sorg. Man tog hela rullen längd och krusade den i kanten

ACC. N:R M. 16828:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

med fingrarna. Tända ljus och blommor, vid begravning vita blommor. Servetter möjligen senare delen av 30 talet. Vid bröllop var vigseln i regel kl 4 och sedan middag. Ungdomarna gjorde äreport och ropade ut brudparet på kvällen. Sedan blev de bjudna på "äreportagille" dagarna efter. Vid begravning samling kl 11, efter jordfästn. middag och sen åter kaffe. Vid begravning skulle alla vara klädda i svart. I början av seklet hade kvinnorna svart silkeschalett, senare hatt, Karlarna svart eller mörk kostym, ibland frack, sv. vantar, skor o str. vit krage o halsduk o rosett. Vid bröllop var väl samma högtidlighet i karlarnas klädsel, kvinnorna kunde väl då mera variera, men de äldre hade nog svart klänning även då. Vid jul eller födelsedag var det väl valfritt. På begravn. och bröllop fanns värd och värdinna. Det var merändels

ACC. N:R M. 16828:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

de bästa vännerna, som också fick ha lite pondus. De tog emot gästerna i dörren. Sedan hälsade alla på samtliga. Ytterkläderna hängdes vanligen i förstugan.

Till begravning förekom förning till slutet av 30-talet. I vår by bestod förningen av krans och tårta. Kransen bakades hemma men tårtorna beställdes. Förningen bars iväg kvällen innan. Kransen bars på en bricka, övertäckt med servett. Speciella förningsdukar tror jag inte förekom. Eftersom det bjöds kaffe 2 ggr. kom all förningen fram och blev avsmakad. Det diskuterades nog vilken som var vems o.s.v.

Värdinnan bjöd till bords. Hon hade ett ansvarsfullt arbete med att ta gästerna i rätt ordning. Habet viskande sade hon till var och en när det var deras tur att gå. Vid begravning gick äldsta kvinnliga, maka eller dotter, eller annan. sedan övriga kv. släkt. sedan främmande kvinnliga. Sedan Manliga sörjande och andra.

ACC. N:R M. 16828:5.

FOLKLIVS-ARKIVET LUND

Vid sittande bord satt släkten längst upp, ev. tillsammans med präst och fru om de var med. Sedan de främmande. Värdfolket längst ner. Om man satt i två rum skulle värden sitta i det ena och värdinnan i det andra.

Vid julkalas var det typisk julmat som serverades. smörgåsbord med rull- och pressylta, rödbetor, julkowskinka, kål, både långkål och brynt vitkål, olika sorters sill, inlagd, kryddsill m. fl. efteråt risgrynsgröt. Vid bröllop eller begravning. Antingen buljong i kopp eller soppa i tallrik, sedan smörgåsbord, som kötträtt kalvstek eller fläskkarré, man slaktade nog något till ett sådant kalas, om man kunde.

Vid födelsedagar och bröllop förekom sång, antingen hemmadiktade visor eller potpurri på gamla kända. Som efterrätt serverades citronpudding, blandad frukt med grädde eller dyl. Som dryck öl och läskedryck om jul svagdricka. Vid gående bord togs det flera

5

ACC. N:R M. 16828:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

gånger, och i allmänhet åts det nog mer än som var nyttigt. Kaffe serv. efter maten och då delade man på sig. Kararna i ett rum, man spelade kort m.m. (doch ej på begravn.) och kvinnorna för sig, pratande. Värden tackade på allas vägnar för maten.

Enbart kaffe, kakor och ibland vin förekom på s.k. efterkalas, till vilket inbjöds (detta gäller begr.) de som skickat blommar, och inte varit bjudna, de som "risat", kokerskan och de andra i köket, värdinnan och före 1930 även de kvinnliga begravningsgästerna. Detta skedde dagen efter och släktingarna skötte då själva om kokning och servering.

Kaffekalas förekom ibland på e.m. kanske i samband med syförening. De kakor man inte åt upp tog man med sig hem i en påse, och som det mest var omkr. 10 sorter, blev denna påse obligatorisk. På ett kaffe-rep hade kvinnorna just kommit ut på gården med sina påsar, då de mötte mannen i huset.

ACC. N:R M. 16828:7

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Som han var skämtsamt lagd sade han gravallvarligt: "Ja, se de ska ja säja, att äta o dricka de får ni göra så länge ni än här, men ta mej dalern om ni få dra nånting härifrå." Stor bestörtning i skaran innan dom förstod att han skämtade. När man haft förning med fick man alltid en bit med sig hem av sitt, men också av andras.

Tackade för kalaset gjorde man nästa gång man träffades, och då sa man "tack för hemma". Inte senast, som man numera säger. När jag var med en skolkamrat hem 1922 sade hennes fader: "Jag får visst tacka för förste gång." Vi hade inte träffats förr, menade han.

Jag tror inte det var så många kalas som ordnades på hotell el. dyl. under denna period. Däremot senare under 40 o. 50 talet var Alt vanligare. Nu på 60 talet ha nästan allt kalasande i samband med begravning inskränkt sig till kaffe efter jordfästningen. Samling

ACC. N:R M. 16828:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

i kyrkan innan. För ett 20-tal år sedan byggdes ett nytt gravkapell, och sedan förekommer inga processioner eller "risningar" när den döde placeras där med det-samma och aldrig "får lik" hemma.

Julkalasen är nog också mera ovanliga.
Man träffar sina vänner på olika föreningsmöten m.m.
På ett kalas på årlöga gård fretton dagen 1919 förekom denna matsedel, som kokerskan i ett brev till min syster beskrivit: "Där var både mat och gäster, där var visst över 35 personer. Så jag vill lova att fatet tömdes snart. Om jag nu bara kan komma ihåg matsedeln:
Smör o fint bröd, ost o kex, 2 sorter inlagd sill, anjovis, sardiner, kokt ål, kall kalvstek, sylta o rödbetor, prins-korv, köttbullar, malda kalvkotletter, stekta kycklingar med grönsaker, blomkål, morötter, ärter, brysselkål. Skinka o bryntt vitkål, 2 stora helkokta karpar med nykokt po-tatis o smält smör o fin fiskås som står i Hemmets Kokbok. Nu var allt detta på smörgåsbordet och skulle vara varmt

ACC. N:R M. 16828:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

och fördigt på en gång. Sen var det 2 stora, feta hårdkokta gäss och små bryntа potatisar, men det fick gå till sist, utan att de voro bryntа. Efterrätten var helkokta äpplen och mossgubbing, men om alla fick med av den, det tror jag inte, för vi som var i köket fick då inget, ja äpple förstås. Och du, där var 2 omeletter också, en med ärtris och en svampomelett. Det var bra tillstaget av allt, men där kom ej ut mer än några köttbullar, annars var fatens slickade. Och en sådan massa disk och glas har jag aldrig sett på en gång."

Och detta i en tid när de mesta hade det rätt knalt med mat. Det var väl därför gästerna var så utsvultna. I denna tiden var det lätt att få vänner för de, som hade lantbruck och själva oblade sin mat, när kristiden var över försvann vännerna ofta.