

ACC. N:R M. 8808:1-15.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap: *Skåne*

Upptecknat av: *Elva Ekblom*

Härad: *Bjäre*

Adress: *Ekelid Lov*

Socken: *Lov*

Berättat av:

Uppteckningsår: *1943*

Född år *1876* i *Småryd - Karup*

Begravningsbeneder för 50 år sedan

Begravning för 50 a 60 år sedan var mycket
omständligare än nu för tiden.

Den första begravning jag mind bar då jag
16 årig blev ombedd att passa upp på begrav-
ning efter en gammal släkting till min far
Den som skulle passa upp på begravning
då skulle räkna till för allth och alla. Så
emot gästerna hålla reda på deras kläder och
förmingar, och servera trakteringen. Jag var
aldeles ovan, men mor var med och hon hade
nog bekymmer om att jag skulle mis som det
skulle vara och så var det ingen storbe-
gravning. När vi kommo dit fick jag en del
pappersklappar med namn på, och ett knapp-
nålsbrev, jag undrade vad det skulle vara
till. Jo det skulle vara till att märka förming-
arna med. Så fick jag order om att inte glömt
ma ge tiggarna och för all del ge på mans-
baren

tillräckligt. Vad jag skulle ge dem skulle
jag få reda på av kokerskan, och det skul-
le inte ges förrän propositionen var körd till
kyrkan. Det Nånssaren var en gammal le-
figgegubbe som alla barn voro rädda för.
Han hade gjort något fuffens i sin ung-
dom för vilket han blivit häktad, sedan
gick han runt om och figgde. Fick han
inte så han bleo vejd skällde han ut dem
och gick runt i gårdarna och förtalade.
Vi alla begravnigar kom han och figgde
och naturligtvis mest sprit i form av gök.
Den gången slapp jag honom på grund av ett
det stormregnade så han trodde sig väl inte ut.
Sannan de körd till kyrkan så hör till mig
att jag skulle städa kammren och öppna alla
fönster och dörrar och lufta väl, insån jag
började tuka, så det var snyggt när de kommo
hem.

Middagen bestod av smörgåsarbord, kokat kött
och fläsk, bruna böror och en sorts stuvning
till, samt sagosoppa med sviskon och russin
smaksatt med rödvin och socker. Obliga-
torisk soppa på alla begravningar den tiden.
Därefter vin och kakor av förningarna.
Det var nog så huru förningarna servera-
des till det förtä kaffet och vinet innan de
körde till kyrkan skulle de kakorna serve-
ras var ägare inte boro släkt eller dom el-
jort inte boro så noga med. Till midda-
gen skulle närmsta släktingarnas eller
de mest anseddas kakor serveras.
Efter middagen skulle bygummornas
kakor serveras. Efter middagen serve-
rades kaffe och sist toddy åt karlarna
samt vin åt kvinnorna.

Förningarna bestod av varje banda kakor,
sockerkaka, bakad i stor bäcker koppar-
form vilken var ben under så att den kunde
stå över glöder på öppen spis. Det var koppar
lock på formen och därpå lades glöder för att
kakan skulle få övervärme under eldades
med bokved. Det skulle kostat till att baka
sockerkaka på det sättet utan ugn. Kakan
var omkring 7 dm lång 3 dm bred och ca $2\frac{1}{2}$ dm
hög. Till en dylik kaka gick 49 ägg, varifrån ta-
gits några bitar, 2 skålpund socker och $\frac{3}{4}$
skålpund potatismjöl, socker och potatis-
mjöl skulle vara prima kvalité, väl kokat och
sigtat. Gulor och bitar vispades var för sig och
sockret tillhoppa med gulorna och blandades till
sist tillhoppa med mjölet. Det var ansvarsfullt
att bända upp en dylik kaka. Bälhyerad, var
den mycket god. Sockerkaka kunde också kokas,
då blev den lösare, men ingen färg på den.

Risgrönskaka bakades i stora släta kopp-
parformar och på den ovan på glöder, med
glöder på locket. Staggost, något fikrande
smälanskt ostkaka. Men här tilläts inte
löpe utan tillredes av endast ägg och mjölk.
Påminner något om brudepudding utan
sås. Vidare en hel del småkakor, mandelfor-
mar kläncher, gran smörbakelser m. fl.
 Dessa skulle lavas fint upp på ett fat eller
bricka, en servett fuges alla fyra hörnen ihop
och ombindes så de bilda en rosett sedan
läggas kakorna på servetten och fatet.
Mandelformar bakas i små koppformar
till en sats formar höjde två eller 4 bärde
les stora, överst på fatet lades 4 dylika
stora kakor. Det fanns en sorts begravnings-
kakor, kallade krekakor, som begarna
brukade baka. De voro omkring en dm långa

3 cm breda och 3 mm tjocka böjda över en flanka
så att de blev krokiga. Överpå boro de glasera-
de med vit sockerglasyr och överpå den vita
sade med svart glasyr, namn och mera. De
boro aldeles smaklösa och billiga. Bågarna till
handuköllu ju också andra kakor på beställ-
ning. Det fanns gummor som bakade sockerkaka-
kor på beställning, en hade nästan som yrke
hon kallades också sockerkake Johanna, hen-
nas pris var 15 öre å / krona när de själva släp-
te till ingredienserna.

För längre tid tillbaka sade de andra förning-
ar såsom söttbrödkakor bufflor och risgröt
det fanns stora djupa koppar och tennfater vilka
boro avsedda för att ha risgröt i till förning.
Då var risgröten bakertvåsisad med
kanel i rutor och figurer samt russin
och mandel. De flata tennfater boro avsed-
da för att ha de stora kakorna på

Kransar och blommor förekom sällan, och när de förekommo var det konstgjorda av valat papper så det var styra. Stela blommor jag minns från min barnålder att man kunde komma in på ställen där de fäget hem kransarna och hänga dem på väggen. De fäget dem bara för bakkra att ligga på kyrkogården och fara illa. De var det kransar av svart och vita pärlor med någon Kristusbild eller dylikt under glas.

För barn och ungdom var det en sorts kransar gjord av tygblommor klitrat på papper, inne i kransen utklippt av svart papper den avlidnes namninitialer födelse- och döds datum och år. Därunder några passande verser skriona, allt innefattat inom glas och ram. En dylik krans kostade 5a 6 kronor och bestod vanligen av den avlidnes godmor.

En gång var jag med Far i Hjärnarp på begravning. Deras seder var inte de samma som de våra bygder, särskilt minns jag att det inte var nog med att kvinnorna hade förning även männen skulle ha vilken bestoll i sprit och vin. När det serverades fick han några glas på tallrik och gick i kring först till kvinnorna med vin, de finge dricka efter varandra, hans hustru kom efter med de kakor hon hade att bjuda på. Sedan bjöd han männen men då en klar gnafs, och hon sina kakor som tilltugg. Lyckligtvis var det inte många som följde den gamla seden, ty då hade nog samtliga blivit rätt så berusade.

En stor begravning har jag varit med om
min morfars på Smårydgården. Han hade
långt förut bestämt ifrå om han ville ha en
reguljär gammaldags begravning med mycket
mat för hela släkten och han ville ^{vinna} på lik-
begravningen utan på en av gårdens egna begravningar.
Det var över 100 personer inbjudna och trots
ganska stort utrymme var det ganska trångt
om platsen det var sommar och solken så
det var plats nog i frädgården.
Bjudningen var kl. 9 på morgonen och först
beröerades omorgensbord med bad barma och
kalla rätter och kaffe med många kakor.
Det kunde nog behövas ty många hade redan
ätit långt och det tog lång tid tills det blev
middag. Därefter finge de vin och många
kakor av förmiddagen, innan de skulle
begiva sig till kyrkan.

För föreläsningarna var ett rum särskilt, där
de satt upp hyllor till att sätta faten på.
Vi voro fyra kvinnliga och två manliga upp-
passare och en särskild värdinna som skulle
ordna det hela. Hon ordnade med föreläsningarna
på hyllorna så hon visste var hon skulle ta
dem här de skulle serveras.

Puggårdstugan var liksom Morfar var född i
en lyklig stuga och hade hela sitt liv vistats i
en sådan var för hans sista bädd skulle också
så stå i en sådan. Sanner liket bars ut sjöng
en psalm och lästes Fader vår och bönsignelsen.
Ej led som håller i sig fortfarande!

Som likvagn tjänstgjorde en planvagn vilken
var klädd med gräs hela gården och infart-
vägen var bestödd med firpackor enris.
Det var ett 30 tal skjutbar i positionen och de hade
8 km att köra till kyrkan. Så vi hade god tid när
hemma vilket också behövdes

fy det var mycket ättordna med. Det var mycket
ett folk där hemma och de skulle alla först
ha mat och fraktering. Då fattades inte sig-
garerna inåller, både manliga och kvinnliga
sitta i den ena porten och väntade på att få
något av välgärnaden. Jag fick en bricka
med smörgåsar av kokostek och gick till
dem med, men de ville ha kaffe och kakor
och de manliga ville ju framför allt ha
gökar, det fick de manliga tjipparna ser-
vera dem. Sedan rummet blivit tömda fick
vi börja duka på grund av platsen. Servera-
des maten på ett stort bord och gästerna fick
placera sig vid småbord då som use. Ett
bord reserverades för de närmast sörjande och
en del gamla släktingar. Ett slagbord duka-
des till de förmögarna som skulle serveras
vid middagen. Där lades fram stora knivar

och gafflar, var och en skulle bjäva skära
sju kaka och lägga upp på fat. Det var så
manga gäster så samma kaka kunde inte
räcka till alla, varför det togs två. På varje
fat skulle läggas en bit kaka som de skulle
ha med sig hem igen. De hurno ju aldrig äta
av alla kakorna varför de gömdes hem så de
hade ett stort fat med kakor med sig hem igen.
Middagen bestod av först smörgåsar, mest
kalla rätter, därefter skinka, lambringa, bre
na bönor och skärboner, senap och rödbetor,
godkavstek och potatis sallader, därefter
pöpsoppa, även kallad pinsoppa, så vin och
kakor. Sk. hade bunnat brenn Spå em innan de
kunnat hem från kyrkan så det dröjde innan
middagen var över. De skulle ha en hel del till.
Så det blev att servera kaffet så fort det kunde
hinna, så var det ju vin och kakor och föddis.

Sist blev det återigen smörgårdsbord
med barm och kallrätter samt därefter
risgröt med saftkräm och mjölk. Då hade
också tiden lidit långt ut på natten.

Dagen efter var det mycket att ordna med
alla golv skulle skuras och allt skulle ord-
nas i ordning till middag kl. 3 för en del
gamla i byn och de som hjälper till med
~~ett~~ litet av barje. Begravningen hade varit
en fredag, på söndagen skulle alla barnen
med familjer i kyrkan att höra tackbägel-
sen och besöka gravon, ett bruk som fortfa-
rande håller i sig. Efter gudstjänsten skulle
de till borgehuset på middag. Men då var
det ändå de själva nämligen de gifta
barnen med familjer vilket ändå blev
rätt så många.

Jag minns inte annat än att de kört i likpro-
sition men för längre tid tillbaka buro
de likkisten på 4 stänger om vägen bar
aldrig så lång. Orsaken bar väl att de
inte hade några passande vagnar de ska-
kade väl aldeles för mycket. När de buro
liken fick väl också folket gå i prositio-
nen vilket naturligtvis tog lång tid där
det bar långt till kyrkan de som buro kux
de väl inte håller bura så länge utan det
måste bli ombyte. Därför behödes väl mycket
och folk och det är väl orsaken till att det bar
och skam att bara bjuda till begravning
och inte gå. Hade mor och far förhinder
skickades någon annan av familjen.
Så långt jag minns har det bjudets med billighet
men först skulle någon ung man soeqklädd
gå i kring att bjuda till begravningen.

Många begravningar har jag varit med om sedan dess. Men de ha betydligt förenklat båd förplägnad och ceremonier. Sedan den gamla stammen av tiggare dött bort, förekommer det aldrig med några tiggare vid begravningar och förresten inte eljest inhåller. Lokemiska tiggare finns inte numera, leonadsomständigheterna ha väl blivit bättre och en viss stolthet gör att de hålla sig för goda att gå och tiggja. I min barndom och ungdom fanns en del del original som gick och tiggde båd manliga och kvinnliga. De tiggde allt möjligt bröd, fläsk, mjöl, potatis och en koppa till till hjälp till ett par stumpro, men aldrig pengar. Många av dem var inte i behof av det men det bara bandrarsusten som drev dem och de voro sedan omöjliga att få att stanna i alderdomshemmet så länge de kunde göra sig