

Landskap: Blekinge Upptecknat av: Aug. Holmberg
 Härad: Bråkne Hoby Adress: Svängsta
 Socken: Åsarum & Hellaryd Berättat av:
 Uppteckningsår: 1937 Född år 1860 i Åsarum

Uppteckningen rör Festliga Almanoge gillet
 Svar på Frågelistan HC. 7.

Register

	sida
Arbetsgillet	1
Gille till olika jordbruksarbeten	2.
"På-reva-gillet"	6
Sala ihop te gille	13
Ankomst till gille	16
Bjudas på "fruktering"	20
Matriätter & Bordsschick	23
"Alla sju grötavilorna"	28
Matriätter tillagade i gillesgården	29

Skriv endast på denna sida!

39 sid.

Fortsättning. Register

Värvor vid gillet
Hur man satt till bord
Hur borden brukades
Slutor & Ann.

sida

32

34

36

38 39

Arbetsgillet 1904

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

s. 5 1

Enkla korgille. Av en eller annan orsak, kunde en gammal byggnad (Bomingshus eller lagård) bli till salu. Och den som köpte denne och låt riva och hemtransportera densamma, var enligt gammal sed skyldig att ställa till ett litet gille för sina korbonder. Ty även här var det hjälpsamheten som rörde sig. Och icke fikaret efter en tillfällig förtur. Men dessa korgillen blevo aldrig så storlagna som skräckorna. 4 o 5 högt & horare här användes ofta oxar ty dessa korslor brukade i regel inträffa under tiden mellan vårbruket och höllern (Om vintern rörs icke hus) Och då var det ej hela vägar så att oxarna riskerade att fläcka sig = Halka = förfri. Om själva gillet: Se slutet, om gillesmat och bordsskick.

Nu kunde hänta: Att säljaren av gamla huset, ötig sig att efter rivningen transportera detta till köparens hem. I detta fall blejde kopecsumman högre. Och då ansågs det icke vara köparens skyldighet att ställa till med något gille, i annan form än att det vanlade åtskilliga parter båthållas: Spanöring! Men härvidtag följde man en gammal sed, vars upphovsnr jag ej fått veta.

1904

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-

ARKIV

sida 2.

Suppernas antal skulle vara i jämna, och icke undra siffror!

P. ex. När en sup hållts ner, sa givaren: Nu får du ha en i det andra buket, annars hantar du. Så gick det undan för undan. D. v. sätta: Så länge de varo i stånd att räkna suparna! Sångre fram da kaffe blivit brukligt (1880, och framåt) fick gästen förla en sup i vardera buket. Och nu blev det en kopp kaffe till halften av kaffet varhade en, högst två kringlor, bakhade av sigtad kornmjölk. Till rista kaffehälften kom tio super som både slögs ibland kaffet. Detta hette "dubbelgökh". Och sådan biudning utan mat hette: "Spandering". Kaffet ansågs särskilt lyx, varför salan mer än en kopp bestods. Den som bjöd, hades: Spanderor / Den som mottag, fick: Spandering. Uttrycket har nu nästan dött ut. Jag hör det ytterst sällan.

Tille, till olika jordbruksarbeten.

Frågorna form i st. A. sida 2 i frågelistan. Tyckas utgå ifrån den föreställningen att arbetet utfördes gemensamt av hela byn, och att groden sedan delades byborrarna emellan. Kan häända, att sådant utan twister låt sig göra där areaterna varo stora, och jordmånen

överallt var av likartad beskaffenhet. Men å Blekinge små äker och
de jordarterna kunde växla tätt och tätt, hade ett sådant tillväxtagångesätt
givet anledning till upphörliga processer och misshålligheter.

Första laga skiflet (1827) var det så: Att varje åker och alla större
slätterängar, varo medelst staker = (skilstakar) avdelade i lika många
lotter som byn hade bönder. Och lotterna varo i proportion tilltagna
i sätt som möjligt efter jordarnas storlek. När nu älderman gav
order att de olika arbetena skulle göras fisch var och en sköta sin
lott efter egen förmåga. Men vid all skörd var det gamanal god
sed att när de mindre bruksarna skött undan, hjälpte dessa de som
fått de större lotterna tills allt var bergat. Härav följde att först
varje bond gjorde ett litet gille när hans egen gronda bergats. Och när
han så hjälpt grannen kunde han om det var bra till, få vara med
om allt eller två till. Dessa gillen sträckte sig endast till dem som
deltog i arbetet. Men någon ging hämne att den förmämste bonden
vid sitt slättergille, även bjöd några av byns storutbar att være med.
Slättergillet och Brötegillet varo alltid i högre klass än andra gillen.

4904

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-

ARKIV

sid 4

Efter enskiften. Lagen häröm utkom 1827. Men det dröjde tiotal år innan det blev genomfört överallt. Och i utbygden blev det enskifte endast till närmest. Ty alla de store byarne i utbygden, ha än i dag sina egna strödda på flera håll. Och genoms åt det efterhand räkts ett gärde från de stora gårdena, ha egorna från nytt tillträtslats. Så lunda had i Grangvalla: B. Bengtsson och Joh. Johansson för ett par år sen, en lång rättegång om ett större skogsskift, som båda ansag sig vara egare till. Landstamåtarus domslut blev: Att den som trodde sig ega mest fick minst. Och ett stycke på flera tunnland kom att läggas till marginansande hemman. Raa. Vars egare hittils ej haft ens en aning om att han egde en stor skogsdel häruppe. Tylla fäll blev det efter skiften så: att varje bond fritt, och efter eget behag kunde sköta sin jord utan äldermannens höraende. Men fortfarande hjälpte man varandra vid förfallande behov, så länge torparne funnos kvar på respektive gärde. Och då blev också gille efter varje arbeteets slut. Men när torparne flyttat och sjölvhushöllsystemet övergått till att bli förråvhushåll och statare kommet i torparnes ställe.

Sis 5

Så var det slut med både brennader, samhörigheten och de många gillen. Till det senare bidrog även andra orsaker: Överallt där handlingen upphörde, kav man säga att både det efterlängtade brytegillet och skattegillet sjelvdrogo av brist på näring! Och efter skördemachinen ankomst försvann både det av gammalt, förämlsta av alla: Hättegillet. Och likaså det mindre ansedda och ej heller så frikostigt tilltagne: Skördegillet. Av denna orsak uppstod folkettrycket: "Att machinen var så storaten att han inte nöjd sig med gräs och råd, utan att opp gillet också!" Ett spydigt beröm över machinen arbetsskapacitet.

"Paa-plocke-gillet" varo de som längst bibehöllas. Och bibehöllas
på sina ställen ännu. Men varken det en plockmaskin anskaffas
försäkrar gillet sinart machinen gjort sin entré på gården.

Först potaternas ankomst. Och ända fram i mitt minne odlades lika
mycke röror på svenska landet, som potater. På sina ställen mest röror.
Men jag har aldrig hört någon av de gamla tala om att det nästan
förföllit Rovgille. Ända till röronna ända fram på 1870-talet
på många ställen användes till en rätt kallad: "Kladdaröror".

4904

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-

ARKIV

sid 6

Att det i senare tid ej gerna kunde bli: "Röggille" förklaras derav att man ryckte opp rovorna någon dag förrän man plökade upp potaterna. Men före potaterna fanns endast rovor på svedjan. Varför mannet borde funnits kvar i folkmunet, om det nängång funnits.

Men ett slags smögillet (Icke upptagna i frågelistan) som också stod i samband med potaterna. Och som förekommo i alla bondgårdar för att icke sätta vanteud hew. Ande till stärkelsefabrikernas upphovsman, roro: "På-reve-gillet". Hj. folkhumorw ämndades mannet till: "Röva-på-gille"!

Den gamla metoden att framställa stärkelse av poteter, tillgick så: Att man med en "piaaskrubb", vars bing eller lida med inneliggande, rå och knottvallade paror, drags fram och tillbaka över en på bottmen fastad smidt jernplätt med hundratals hål uti vars vid hålen slängning alla de små knuterna vid hålen stod rätt upp, och således vid fiktionsen rero potaterna till en fin massa, varur stärkelsen efter många upprepade töftningar framkom. Denne stärkelse torkades nästan fullständigt

4904

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

si. 5 7

“på öllor, ställva på jällarna i stugans tak. Och fick till sitt
en fullständig torknings i baksugnen. Starkelsen var nu hårdnad i
större stycken som på nivjernet och mellan fingrarna förförde
i mjöl. Potatesgryn förstod man ännu ej att göra för hant.

Efterhand som man lärde känna till starkelsens egenskaper, fick
den en allt mängdigare användning! Gröt, välling och panne-
kakor blev hufvudrätterna. Genom blandning av koronmjöl och star-
kelse i lagom proportion, bakades ett slags små, ganska goda kakor
kallade: ”Kommekakor”, deraf att man hade sådana med sig i
tomman bärde vid kyrkobesök, och att gevara esynnerhet barnen
när man gjorde visit niojoustans.

Ett par gillesrätter lärde känna räkna sin uppkomst från
det man böjde göra starkelse! Bär ”saffgrot” och ”blåbärskrem”
kan icke jemmas av, utan med starkelse! Jemmas de av med mjöl
blir de sega som målarklistar! Fanns handelvis ej gammal
starkelse, vid beredandet kunde man få nivjan riva några fårska
poteter och strax töcka ut starkelsen samt använda den färsk

till att reda av brämet med. Jag har hört nagon av de gamla i min barndom, om talat att folk före "fjärornas" tid, förlatt sig på att bereda stärkelse av säd. Men hur detta skulle gått till kunde de ej säga. Nog hade sädesproduktionen tagit ett bra stege framåt i min barndom. Men på högt få gärvar ville säven räcka till ens till brodet, varför jag icke tro att nagon haft råd att platta bort den "vara sädan" till olika experiment.

Vi förstår att i en stor bondgård med mycket folk gick det åt rätt stora mängder stärkelse för året. Men som torkeningen härav tog lång tid, och utrymmet på jällerna var icke stort. Måste på skrubben vara igång flera gånger under vinterns lopp. Och för varje gång skulle råväl de båda drägarna, som deu som tryckte ner häxorna med locket. (Hette: "tråkepail") till mer afton = (eftermiddagsmål KL. 5. e.m) ha stärkelsepannkaka. Och till kvällsmat ha stärkelsegröt, koket i söt mjölk. Detta var hela gillet. Men kunde som vi hört, förfärra komma flera gånger.

Nu som alltså skulle grosten sköljas ned med flera surar!

Andra tillfället, då nära grannor träffades och gjorde varandra tjänster såsom Kardgille, Bygelle, Råvsgille m.fl. Hette visserligen allihop: "Gille". Och någon omväxling ifrån den dagliga dicten förekom väl. Men knappt så: att det räffändigade namnet!

Alltannans var vanligt i min barndom (1860-talet) I först insint var den 16 Octo. 1935 - Åmme textilier Här jag bestämt omtalat hur det gick till på ett kardgille. Men det tycktes mera vara lusten att samlas för att berätta ortens snyggheter (Kläppa blarran los) Och likaså den gamla beredvilligheten att göra varandra en tjänst, då detta behövdes. Att sjelva väl-förplagningen som vankades tyd. var sällan onödigt med.

Enahanda var det med byggnadsarbetena! Här hade vi i äldre tider:

Knäppa-gille = (Var fottråna högs ihop). Lycke-gille = (Var den omgång timmen sattes fast som var närmast över fönster och kökshål)

Tabora-gille = (Var vaborden lades dit) Och sist, men denfor ej det sista: Resgillet, även kallat: Spantgille. Andra in på 1880 talet hade man på många ställen. Täckes-gille = (Var taket blivit diktat. Dessutom skulle den personen ha en extra stor sup

som satte fast den översta lilla trekantiga biten på timrad gavel. Denne
bit kallas: "Drottning". Och supen hatte: "Drottningasupen"!

Sålange man bygde ryggåsstegor hörde även en extra sup till dem
som naglede fast "kronstängen". Denne sup hette: "Krousupen"

Ov rätt egenomlig red förekom vid fisken: Den som byggt en ny
älkiste skulle istället för avslutningsgille på arbetet ha den första
mattens fångst som bekoms i kistan. Inträffade da åskväder med
regn så att ålen var i liflig nörelse blev ofta denne fångst den
bästa för sommarens. Ov gammal klok älkistebygare, som lät
sig att ge akt på "himmelstecknen" ställde sig med flit så, att han
fick kistan färdig till en dag han trodde att samt väder inträffade. Och
hade han da tur, troddes att: han kunde mer än rätt fram"!

Alla nu ontalade gillen ha under de sista artionten efterhand försvunnit
De enda som ännu här och där finns kvar är Taklags-gillen = Spantgillen
= Reskalasen. Men i städer, och hos de flesta standspersoner ha dock
dessa utbytts mot en extra dygn istället för gillet. Men ännu
finns en och annan. Och förr fanns många som tyckte sig ha, som

det hette: "Sitt eviga nöje," av att ge arbetarna en gransklig förskansa. Fast det för en tankande man märks är ofattligt, att någon kan betrakta det som nöje: Att se mänskor förvandlade till redlösa svin!

Vid alla un omtalda arbetsgillen, var det icke på landsbygden, sed att folket kom till gillen klädda på annat sätt än som de gick och stor i arbetet. Gillen hölls först efter arbetstidens slut för dagens. Och gick sedan, mer eller mindre långt ut på natten. De flesta var boende på gården och hade i hemmet sysslor att förritta åt sig själva så att dessa kunde ej vara framvarande längre än vad som var nödvändigt. I längsmeden, och dem som varo uteomgårdens brukare stanna koar och roa sig med dans på logen, stundom hela natten. Spel förekom ofta, och detta var i äldre tid alltid fiol. Först på 1880 talet avlöstes fiolen av: "Baljaspellet" = (Dragspellet)

Den enda uppsättning som förekom, var att man i någon vattenpus, eller i vattenhöga hemmen vid gården, vattade av "syuamentet" lite nödflöjtigt. Damm och annan smuts, samt den flödande svetten hade under dagens lopp bildat strömmar så att hela

s. 5 12.

ansigtet sao var och en såd art som kartan över Nilens delta!

Någon av de yngre bonisen kunde ha ett rent förklärde, som de tog på sig innan de gingo in till bordet. Men denmed var också all välfärdighet fylld.

Hos bönderna i utbygden, gick det till på samma sätt. Lämnat det gille förförksarbetet. Men ifråga om Reskalasen = Spantgillen, hade de redan på 1870 talet tagit sedan efter ständspersoners och städernas exempel. I så måtto att de, oavsett vilken dag i veckan som Spansen restes, aldrig höll reskalaset ons lördagsafternordan. Arbetet upphörde då vid midjan och så hade timmernämnen ett par timmar på sig till att träffa sig och byta sitt kläde innan de kommo till gillesbordet.

Var, såsom ofta hänt, några arbetare längre ifrån, hade dessa tagit sina helgdagskläder med sig till att byta sitt med.

Rikt lustigt var att se dem framkunna deras med att gå fram till bordet och taga plats. Trots upprepade inbjudningar från värdfolkkets sida gick det ytterst trögt. Givetvis bordet Mäster och formannen gick först. Men det försades ännu många inbjudningar även från dessas sida innan alla blivit bärkade. Och likasånt bryddri

SIS 13

blev det om vem som skulle ta först ur de olika rätterna. Först sedan separarna börjat göra verkan blev tillsammans tåningen ombytt. Men nu blev det illa derigenom att all ordning försökte! För en iakttagare var det som Listeborna sa: "Möt o grina åt" Insamling eller sammanskott till gille. (På folkspråk: Sala = Sala ihop) Han, i vad det avsåg matvaror, ikke varit brukligt i Bleking, i annan form, än att varje till Brökhop-Begravning-Barsol eller Kristmagille invid den familj med företräde kallas: "Förning". Beständigt av flera olika slag av maträtter. Men dessa förningar tillagades av husmoderu inom varje familj just för dem. Och icke i någon gemenskap med grannerna, så att flera deltog om samma förning. Var det en ung oförländig Mora som ej sjelv var hemmestadd på det kulinariska området, fikk hon vidtala någon kusinig "kotemora" som då kom och tillgärdade vad som skulle tas med till förning. Symmetrihet. Sprettkakor var det inte just många bondmoror som sjelva kunde laga sådana.

Nu kunde härra: Att i någon gårds gärd finns en cukerman. I en annan gårds en ännu ej gift bond. Var dessa blev bjudna till gillet

hade ju ingen av dem någon mora som kunde laga till föring åt dem. Men sådan borde de ha med sig ända. Dessa måste då leja någon hokmora som lagade till sådan åt dem. Det var urgammla sedvänja att vem som blar bjuda till gille av förtunamora släg. icke borde komma tomhänt utan skulle medföra föring av något slag.

Skulle gjillet vara inom den egna byn, var det sed att alla de som blivit bjudna inom byn skickade "Stropian" till gillesgården med föringen egen förru gjillet skulle pågå. Var pigan avlannat sin föring skulle hon tjuras på något gott. Men detta togs ej av den mat hon medfört, utan av vad som i gillesgården tillagts. Det som häriut bjöds hette: "Småkegötter eller gillesgötter".

Vid bröllop, begravning och barnsöl, var det sed: Att till gillesgården kom från alla de närmsta granngårdarna, dragen myölle sitturen av flickor, en eller pigan på ställen. Dessa myölksbärare bjöds in i köket där de fingo förflygnad. Under tiden tömdes myölken i sår, och tomkärlen fingo bärarna med sig tillbaka. Till denna bärning användes aldrig manupersoner. Orsaken varför, känner jag dock icke.

Dagen efter gillet, skulle alla byns fattiga kvinnor (kallade "Stackare-kärningar") bjudas till gillesgården på så kallat: "Åtta-gille". Dessa fingo sin mat vid det stora köksbordet. Vid begrognning skulle alla de som majat för liket, längs vägen, ha åttagille. Men dessa fingo sitta vid bordet i stugan. Vidare tid var kändes att få mat till dessa åttagillen. Men sen haffet allmänt kommit att betraktas såsom ett tillbehör till gillet - (främja 1880 talet) kom man åttagillen att bara bestå av kaffe med flera slags doppa till.

Gäster som varo långväga ifrån, kunde ju icke skicka sin förming till gillesgården i förväg utan hade denne med sig när de ankommo. Under vägen brukade moran ha förmingen i knäck. Var gästen ogift eller en enkeman, som ej hade mora, fick någon hoinlig anförrant eller något annat "välgejtal" kvars medförla och "Hålla förmingen". En karlperson fick aldrig ett sådant uppdrag! På gården, där gillet skulle pågå passade en så kallad, och här till utsev "Opp-passarska" på att stå tillräds vid skjutens ankomst, och tog emot förmingen. Denne Opp-passarska skulle även hålla reda på och till rätte egaren.

vid deras anfart återkenna respektive hår, "sal-vetter" (servetter) och "kunye näsdukar". Ett uppdrag som ingalunda var så lätt då ofta 20 a 30 gäster varo ibijuda. Och många av föremålen hade likadant utseende. I bland hände att föremålen blev förbytta så att många förfråningar måste göras innan allt kom åter i rätta händer. Men den gamla årligheten försade att var och en skulle ha sitt fastän det ofta hände att det man fatt i utbyte kunde ekonomiskt vara av högre värdé. Men rättskänskan följe omöjligt principen: "Rätt ska va rätt"!

När gästernas skjutser ankom till gillargården, var alltid någon dräng torpare eller hirre tillhands att ta emot hästarna och ställa dessa i stall samt vattna och fodra dem. Tacka dem som varo vette. o. s. vidare.

Sånnart den ankommande hastat tåmmarna till: "passé-jänken", steg han sälligt och långsamt ur vagnen. Hade han en gammal eller mycket korprulent mora med, kunde han stundom erbjuda henne sin hjälp vid nedstignandet. I annat fall fick hon reda sig själv. Det ansågs såsom "sjäklig" att inte draga till att stiga ur vagnen utan hjälp! Därpå tog moran sin schal på venstre armen (Schal skulle alltid hora

till när man ville hetas: "vara klädd". Vinterhalvåret hade man föcka
hemvävda ylleschalar med frans i kanterna. Kallas: "Fittschalar". Om
sommaren hade man ett slags tunnare, vävda schalar, hajta av knollar
kallas: "äxelschalar". Men bars huvudet på armen liksom fittschalarna.)
Sedan stegade mannen före och hustrum efter, över förstubron och in i stor-
stugan. Inkomna och sedan dörrliniken hörls smålla igen. Kunde den intre-
dande någon gång säga: Guss fre - Guss fre gott folk - Guta i stan.
Men oftast uteslöt detta. Istället tog den intående hatten i hand, gick
fram till värdfolket som stod väntande ungefär mitt på golvet, hustrun
till venster om mannen, gästen kom stram räckte fram handen och
hölsade: Tack för sist - Tack för längesidu - Tack för sist ja så er
Tack fo härordan - Tack for festgång. Helsingingen varierade allt
eftersomständigheterna. När man först hörsel mannen hölsades hustrun
på samma sätt. Tre af fyra steg efter kom gästens hustru och hölsade
likaledes på mannen = båden först, och därefter värdfirman med i
hugvudsak samma helsingingsord.

Såsnart helsingingen på värdfolket var undan gjord togs ytterplaggem

av och överlennades till den hemmadotter eller friga som fått till uppdrag att ta mot de framnades kläder. Kläderna buros upp på "mattstuvan" där de antingen hängdes på i väggarna = sparrarna inbörnade skalade krokiiga eneklynnor. Eller lades på för tillfället gjorda lavar av bränder, vars änder uppburos av nära meterhöga böckar. Var det så att andra gäster varo komna, helsade de aykomme på dessa först sedan yttrekläderna tagits av. Och var det så att man nämnde varandra vid namn användes yttreft sällan annat än förenamnen. Oftast var det "du" tillores dom blivit en smula smea. Sen hette det: "bäste bror". Allt manna varde en allvarsam min vid ett begravnings tillfälle hörde ju till saken. Men även vid bröllop och barnsöd var minerna i regel nästan barska. Samtalen fördes i dämpad ton. Här och där stack någon till sin granne snusosan eller ett tobaksblad och med en menande nickning tillkännagav den gjutande att även grannen intill borde få med av räkitationen. Samtalen rönte sig mest om utiigterna för gröden. Hur många kreatur man trodde sig kunna sälja vid nästa höstmarknad. Priset på dessa. o.s.v.

4904

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sid 19

Rikspolitik och kommunal, bekymrade man sig icke om Detta fingo de sköta om som fått detta i uppdrag. Men de nyomödra jordbruksodlingarna i synnerhet omossodlingarna gav ofta anledning till ständiga debatter. Hva d shall vi ge kreaturen om vintrarna när vi fördervar alla slättens ängarna? Hette det ofta. Men hur enycket de personliga ägterna skifteade. Voro alla mäna om att byns anseende vidmakthölls. Sprades t. ex. Att någon från annan by ännu hörde köpa sig en till salu varande gård i byn, ville man ha så god reda på som möjligt, om denne framling var en onskvärd grann eller ej. Ofta blev resultatet: Att byns bönder hjälpte den skuldsatte grannen så att han kunde stemma kvar, så slapp man och få någon okänt utsöknes till byns.

Ett slags tiggzillen förekommer mångenstädes ännu. Vi är åtligu återkommen. Majisjungningarna. Då en grupp ungdomer, ofta av båda könen samlas och i grupp följas åt och sjunger Majisan utanför hemmen och här för erhålla ägg. Vi någon lördagskväll efterat samlas deltagarna, kokar och förlär äggen tillika med annan mat som de själva anskaffa varafter dans förekommer hela natten.

4904

I var på ånnat: Folkeseder på vårhälsaret Tidant till Lund 5/1935-

Här jag berättar Majjungning och vad det tillhör.

Hur prest och klockare beträffar var det så: Här i Blekinge, att varje prest hade sitt hemman på vilket växte skog, långt utöver vad som ögde till vedbrand. Och eftersom prästerna skötte hemmanen med egna drängar och hästar behövdes ingen vedkorsel förfäkomma från församlingens sida. Och när ostmjölk sändes till prästgårdarna blev nog drängen, eller den som kom med mjölken bjuda på mat och även en sep eller två i prästens kök. Men detta var varken av sådan beskickhet att det kunde kallas gille. Och hade ej heller namn av gille. Det hette: Di ble bjuda på traktering.

Now den vistlyftiga Jernshögs sockens brukar prästen sända mejou av dörrarna till de bönder som bodde långt ifrån för att stanna en eller två dagar på varje ställe medan ostarna gjordes. Karvis alltid bonden björ på lite kalas istället för prästen. Framlidna Hedda Holst En syster till statsgeolog Holst, kunde berätta många lustiga upplevelser hon haft under sina ostturor i de olika gårdarna.

Skriv endast på denna sida!

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-

ARKIV

s. 20

4904

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-

ARKIV

s. 3 21

Savan så kallat traktering fingo præsterne bjuda på många gånger under årets lopp. Allmänhet räddet det ett gott förhållande mellan præster och församlingboar. Så att varje bond som ville auses för en duktig kar, skickade alltid lite gavor till præstgården, de tider och tillfällen då sedan brukades i bondens hem som lämpade sig att föra ut bort. T. ex: Halften av en slaktad gris. "Ett fjärdecks fall" = (Fjärdeschen är ett slagtat nötkreatur) En duktig nalle smör. Ett slaktfett får. En stor ask honung. Till och med torkt frukt försakow.

Vare gång sedan kom till præstgården skulle överbringaren av gavan trakteras. Om da bara 50 bönder i varje socken sende gavor från a sex gånger om året vardera blev det ändå flera hundra trakteringar præsten fick bjuda på vare år. Nuvar Br. Hoby har det icke gjitt till på så sätt. Emದaw visa præster hade misshälligheter med folket der så att der räddet tideris ett spiant förhållande runt mellan præst och sockenboar. Så berättade de gamla gubbarna.

Klockarne i församlingarna som ej hade något boställshemman brukade ligga sin vetrbrand av sockenens storbönder som da vid

Tillfälle hörde fram ett lags. Sådan leverans kom aldrig samtidigt, utan det kunde dröja länge från första tills sista lastet ankommet. I mån som de olika korarna kommo blev var och en björden på tillfälligt traktöring i köket. Men efteråt bjöd klockarna alla sina vederbörder till sig på en bestämd dag. Då ett ordentligt gille vankades, och då sätto de inbjudna kring dukat bord i stugan. Man rade här om: "Att ens skulle på vägille hos klockarn! Från 1870 och framåt, började klockarna att köpa sin ved. Och med det komma församliks vägilleri.

När socknarna började anställa barnmorskor fingo de själva bestrida om kostnaderna för dessa. Till deras förmåner hörde vederänd och man kom överens att vederänd skulle i tur och ordning utgå från en by det ena året, från nästa by året efter och fortga på detta sätt tills varje by i socknen fullgjort sin skyldighet. Då det senare skulle börja på nytt igen. Men lönereglering på bättre sätt kom i alla fall att bli verkläggd långt förr än vederbörden hunnit gå socknens runt. Så länge det fortgick bjöd emellertid barnmorskorna sina leverantörer på gille, som blevo berömda!

4904

Maträtter och Bordsschick.

Bland förringsrätterna var "vitgröt" = Risengröt = Risgrynsgröt
nagot som alltid måste vara med. Hvar denna förring som man
hade med sig till att ha gröten i, fanns i älre tid, och här och
där annu på 1860 talet Grötkoppar svarvade av trä (Bok) Så
kallade: Fataknallar kommo vandrande nor till Bleking, bärande
på ryggen en liten svarvstol, som de ställdes upp i ett Bokhult
under bar himmel. Böjde hult en rak, ej för grov björk i vars
topp de fastade ett groft snöre. Hög iå snöret tre gånger runt
om annet som skulle svarvas Fastade nedan av snöret i
en på marken liggande klyvd köt stock som häntgjorde såsom
trampa Och den med var svarv-verkstan färdig. Bland annat
svarvgods förfärdigade dessa även grötkoppar och fat. Men öva
kanten svarvades ej färdig utan kretades ofta till efterst med
kniv så att 4-6 taggar kom att bildas runt om kanten. De
sågo verkligt konstnärliga ut Här fanns några sådana i bruk
ände in på 1870 talet Nu är nog alla borta.

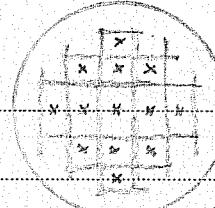
Man hade ett särskilt sätt att dekorera gröten ovanpå i

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-

ARKIV

sid 23

4904



koppen med stött kanel och hackad mandel

Vidstående figur visar en slags dekoreringsform. De bruna strecken är kanel, och stjärnorna utgöres av mandel. En knepig matlagerkka kunde göra slingor, åttor eller månghörningar av kanalen. Och i varje ledig ruta skulle ligga en klick mandel. Kanelstrecket fäck ingestans gå intill kanten av koppen. Hvarför har jag ej röda på. Men när man skulle till begravning så skulle grötens dekoreras på sätt som fig. härmedan visar.

Är en här är det bruna korset kanel. Och cirkeln i mitten och stjärnorna vid sidorna är hackad mandel.

Sådant kallades: Garmera. Men oftast: "Ulstaföra"

Av Gillesgröt sändes ej något tillbaka till stället varifrån den kommit. Men av alla andra rätter som kom såsom förring skulle cirka fjärdeelen återståndas i sina kärл vari de befannos vid ankomsten till gillesgården. Della kallades: "Småkebet".

Och dehades ut till de hemmavarande, som icke fingo dem ären att vara med på gillet. Kallades på skänt: "Att få sleekka gille".

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sida 24

Blekinge

Bråvalla

År 1937

4904

Hed i Holmsberg

Pannkakor.

född 1869 i Åsbrunn

Baktes av ägg och mjölk. Som färdigbakade lades antingen på en
svavlad bräckiva, utan nagon upptäckande kant. Eller på runna
glasirade bräckivor med knapt märkbar upptäckande kant. Såväl
det ena som andra slaget skivor haddades gemensamt: "Pannkakefat"
Fatet med pannkakan sattes alltid fram på bordet vid gillet.

Pannkakor.

Till en ordinar pannkaka åt gick 6 fjög ägg. Det var ett noggrant
och omständligt arbete med att baka sådana i gamla tider, då folket
ansåg det vara en hedra att kunna göra nägouting, var det många av
bondeborarna som förstod sig på att baka sådana sjölor. För nuvarande
är det nog ingen av de yngre mororna som duger till att göra detta.

I Hennijo - (station på K.V.Björnväg) fauns till för många är sedan
en ältere koninna som vid aumatidens bokstäver sådanna för skogsbygdens folk
Nu finnes endast en i Mörrum som står till geist hämmad. Dessa
kakor förvarades under transporten i en av sjölor förfärdigas kuf-
formig hästföttring med löstagbar botten så att när kakan skulle
sättas på bordet, lades en vit servett = (på folkspråket: "Salvett")

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sid 25

4904

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sid 26

först på bordet. Ställningen med kakor ställdes på bret intill, och bottnen togs försigtigt undan så att kakor kunde glida ut och bli stående på servetten. Kakorna varo 60 a 75 cm höga, pyramidformiga, ungefär som en sockertopp. Tillställningen hörades ut. Så att "smakbiten" av kakor som skulle tillbaka igen, lades i ett annat köl under hemfårdens.

Spånbackelser.

Baktes av ägg, smör och vetemjöl på halvrunda former. Så att de färdiga varo böjda med rygg uppåt. Glaseras (i hållat) med ägg och socker. Användes till efterrätt. Kallades ofta: Mandelspän eftersom att i massan ingick hackad mandel.

Mandelmuslor.

Baktes av ägg, smör, socker och vetemjöl i små former i bakugnen. När de slogs ut ur formerna garnerades de med socker och äggvita.

Sockerkakor.

Baktes av socker, ägg och vetemjöl. I former som i gamla tider varo gjorda av koppar. Kakorna baktes i tre särskilda former av olika storlek. Och varje form var sändant gjord

att den bilade ett hål mitt i kakau. Alla tre formarna skulle användas till en och samma kaka. När så kakorna togs ur sina former och lades varma överpå varandra, klubbade de ihop så att alla tre formades till en sammankängande kaka. Hela kakans höjd var sedan 25 cm. Den färdiga kakau lades upp på ett tennfat eller ett porslinsfat. Kallades: "Kakefat" och ovan runtom samt hade knapt märkbar upphöjd kant. Detta fat följde med till gillet där fatet med kakau sättes på gillesbordet.

Det nu uppräknade var, vad som lagades till så kallad föning. Varje inbjudet hushåll borde enligt gängse sed ha något av detta med sig. Men det var väl äfterst sållan att från ett ställe kom alla de slag här uppräknats. Utan den ene harde ett slags föning. En annan hade något annat. Doch var det så: Att gröt skulle komma från varje ställe. Men av övriga rätter fick man ta efter godtycke. Men efter som var och en inte ville vara den sämste blev det ofta riktigt med mat. Vi hade ett ordspel som lydde så: "Har du inte nun mat

så ska du ställa te gille, så blir de! Och allt i stund varje hushåll skulle medföra gröt. Och något bord åtas en varje fat hade vi även ett ordstår som sa: "Att grötavilorna voro sju"

Förklaringen var denna: När man ätit sig grundigt matt på all den öfriga maten. Och så till sist skulle "spä" på med all grötten (Kauske 12-15 fat) så behövde man vila sju gånger förrän man hann med att ihop. Att ett bondgille kunde späga hela eftermiddagen och närapå natten också, finner sin förklaring när man hör hur det gick till.

Nu kunde hänta att folket i gillergården vid tillfället, icke själva hade något braligt slaktjur. Utan någon nära släktning eller annan god grann som slaktat, såvare en stek eller någon "jöök" kött till gillergård, för att den tillagas till gillesmat. Men sådant sändes alltid någon dag i förra. Och tog aldrig med sasom förring!

Sådan hjälpsamhet var förr mycket vanlig. Den gamla sambörjan hetskänskan, såväl mellan släkten inbördes som mellan byns bönder. Tog sig alltid vackra uttryck i beredvillig hjälpsamhet.

1904

Matriker, som tillagades i gillesgården.

Ugnsteckat fläsk, med bruna bönor. Fläcket upplades på stekfat av porstian eller på lergat. Bonorna i en karott av porstian. Här till åts kötbullear serverade i porstianskarott. Ofta serverades Bondbönor kallat: "Torrkokta bönor", på vilka hällts skirat smör. Till dessa åts salt kokt äl, skuren i bitar som åts kall. Bonorna åts varma.

Sillsalat. Bereddes av kokta rödbetor, vattenlagt salt sill, och rester av kött samt rå äpplen som sammantättas. När detta lagts på ett stekfat garnerades massan med hackade kokta ägg, på så sätt att gulen hackades för sig. Och vitan för sig. Härmed ruttades omassan med vitan, och i varje ruta lades en klück gula. När man serverat sig härav hade man fått gräddat varav man tog en liten klück till.

Sylta. Skars i bitar, lades på ett stekfat och sattes fram, samt garnerades runt omkring med kokta rödbetsklivor.

Klavosylta eller Briggert. Tillagades av lever, lunga, hjärta och hjärtan av får eller kalv. Vid tillagningen hälldes massan i former där den fick stelna. Vid serveringen ställdes den ur formen på ett stekfat.

Fruktsoppa. Kokt av svishorn, russin och torrade frön.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

s. 5 2. 9

Hödat av Bonkatiner = (Ett slags stora saftiga paron) Här blev
dades rätt mycket Himbärasaff = (Hallonaff) Här till förtorades en skiva
vetebröd, som skuret lagts på en skål, där var och en tog efter behag.

Stek av mötheft. Tillagades i en lång jerngryta med lock. Kallad
stekgryta. Serverades på ett stekfat av porstun. Här till sås, i så
kallade: "spillkoppar". I koppen stod en såsask av tenn eller silver
av säreran form. Fanns ej såsask hälpte man sig med en vanlig
matasket. Åren denne hildes av silver. Till steken hörde råskalar
potatis. Hrad som bruktes före potaternas tid, har jag ej fått reda på.

Fisk av många slag och varierande tillagning. Koket götta, brukade
serveras varm med pepparrotssås. För övrigt togs vad fiskslag som
kunde anskaffas såsom Aborre, Braxen, Stor isomört m.m.

På landet hade man mest bara enjöfisk till gillna. Här kunde
serveras både koket och stekt samt åls alltid kall. Den ål som
koktes skars i bitar före kokningen, dessa lades i en form när de kokats
och av det spad som var i grytan hölls så mycket på ålen att den
blev helt läckt. Därpå sattes den i kallt rum för att ståla.

Den ål som stektes, skars i bitar fört efter stekningen. För, kunde ibland vis gillen serveras stekt färsk sill. Om sommaren så den var riktigt fet. Denna åts kall, mörkvarvigt nog.

Korv av flera slag förekom också. Hade man ej tillräckligt sörjan färsk efter egna slakten, fick man låna av någon grann som just då haft slakt så att de hade tillgång till färsk korv. Inträffade gillet vis "Yuletid" skulle man alltid ha lutfish med bland rätterna. Ty denna ansågs som förstklassig mat. Och stekta reubenapjäll fick icke heller saknas, om gillet skulle anses fullständigt.

Ar brod förekom både grovt och fint (allt hembakat). Dessutom baktes en mängd kringlor. Dessa baktes av härveten korumjöl och härveten så kallat: "Stålsigfat rågnjöl". Alla slags broden lades fram på bordet samtidigt. Huvudska sorten i sin särskilda brodkorg.

Korgarna var eukom gjorda här till Det fanns både runda och ovala. Flatade på ett symmetrigen sinnrikt sätt av mycket fina uppgrävda granrötter som genom behandling med varmt vatten trefning och skrapning formats likastora, smala glatta, glänsande.

4904

Den naturliga färgen var gul. Skärpt genom behandlingen och det
kokheta vattuet. Många brukade fåga rötterna bruna. Av brödet
tog var och en efter behag och smak. Den ene föredrog groft. En annan
det fina. Och kvinnorna hörde sig helslott till kringlorna.

Till dryck hade man alltid hembryggt dricka, som drackes ur det stora
stopet. Vilket ibland kunde vara av silver, oftare av tenn. Men
för det mesta av trä = (Laggat av enestäver med band av gräv)
Nesten utan undantag hade stoppen lock, vilka öppnades när
man tryckte på dem med tummen. Deras fina namn var kannas
men det sades sällan annat än: "stop". På stora gillen var det
forlita med ett, varför man fick lära. Därför hände ofta
att stoppen vid samma gillesbord kunde vara av olika material.
Man drack efter varandra, utan att torke hänt mellan varje
som drack. Sådant hade ansetts såsom förmörande för den
som dracket först, och hade säkert givit anledning till twist.

I stället för att manneun hade brövin att skölja ner maten
med. Hade kvinnorna vin. Som alltid köptes hos handlaren

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sid 32

i närmaste stad. Annu förstod icke allmogen att själva
bereva något äpple eller bärvin. Och om än någon kunnat göra
rävant, hade detta ända icke ansatts förmäntligt nog.

Vinet dracks ur sna porstinsmuggar försedda med grepe. Man
hade bara en eller två sådana, hur många gäster det än kunde vara.
Gästen slog icke upp vinet ej heller utan ephässenskan skulle servera
dem som ville ha sådant. Avew ifråga om brännvinsglas hade man
icke då som uppförda sådana i dessinvis, utan möjde sig med
ett eller två. Till att gå omkring med brännvinflaskan hade man
en mansperson. Denne kallades: "Traktör". Och var visentigen in-
bjuden som gäst, man tillkännagivet att han skulle fungira som
traktör. Här till uträgs alltid någon städig, välfredad och pålitlig
person. Hade värden någon sådan släktning anmowades denne. I
annat fall fick man anmova någon som ej tillhörde släkten.

Ett undantag gjordes vid gravöl: Den skulle den som gjort
likkistan uppträda som traktör. Denne hade juvis schä med
all servera. Salunda har en mycket gammal gamma talat

4904

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sid 34

om: Att vid ett storgille i hemmeföraldrabrom i Grö" (Åryd s.u.) där ett 40 tal gäster varo inbjudna, hade man ej mer än en brännvinstecknare, varför traktören upphört fått fäck på runt bordet med flaskor under hela tiden kallatet förgök. Detta kallas (ett barsöl för grummanas ryster) förgök i början på 1850-talet.

Mor i huset skulle under gillesmöltiden vara med vid bordet. Och satt till vänster om mannen vid förmämsta bordståndet, som alltid räknades dem högra. Nedanför dem satt de förmämna av gästerna. Regel sätta korinor och män vid silda bord. Men undantag förekom: Var någon handsperson t. ex. Prest eller Länsman eller köpmannen i stan som man hade sin handel hos. Eller av allmogen, en Närundeman eller Kyrkoverord med, så sätta deras hustrur med på samma ställe som mannen. Och alltid till vänster om mannen. Alla dessa, vid samma bord som värdfolket.

Var Prest med satt han närmast värden (Högst på rangskalan). Var kyrkoverord med kom han närmast presten (före närmudenmannen). Men Länsman eller köpmannen kom nedanför närmudenman.

Den som råkade sitta vid mera bordånden sades: "Sitta på rompe"

Och om den som sätta vid sidan av storbordet sades att: "De sätta nefoli"

D. v. saga: räknat från värdens bortända. Motsatt håll blev det: "Oppofoli"

Hvad klädedräkten beträffar: Var vid begravning alla beklad i svart

Ti ha förr sett att sydla gröten så var: "Ulofferas" på särskilt vis.

Och kmytenästukarne om förmingsrätterna, fingo ej vara rödutiga vid begravning - (Ufåragille på folkspråket). Men vid bårsöl = (barnwoof) eller bröllop var det likgiltigt om näsruken var röd eller blårunig.

Folkets kläder rättade sig i stort sett efter stand och förmogenhet

Handpersoner uppträdde i "Kläres-kläder" Och de formänske av allmogen hade ibland kläder av köptyg - Häl eller halvkordenoj

För ofta hade män och kvinnor hemväft verket till kläder men

färgat på olika sätt. Kvinnor förcrog rött verken. Men var det

sedan så oft blykräddaren uppsnappat någon ny snets på kläder

så gick det inte an för dem mindre beundrade att låta sy sina

kläder efter samma snitt på många år. Om någon det gjorde hette

det: Att han "zonade" över sitt stand. Och född icke vara med

Hur borden brukades.

Vid alla arbetsgillen och arbetarna varo med:

var det brukligt att man tog plats runtom

det stora bordet. Fastän man iakttog att

placera sig så: Att de äldste och bäste
fins placera vid den förnämsta bordsrändan

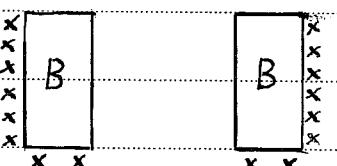
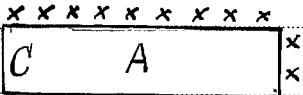
"husbondens boråmme", som det hette.

Men vid andra storgillen brukade man ställa fram flera bord

På sätt som figuren här nedan visar. Detta kallas: "Att ställa
bordet i hästskoform". A är stora bordet. B. B. Flygelborden. Och C
är husbondens bordsråda (Alltio högra bordsrändan) xx An gästernas placering

Man satt aldrig vid storgillen så: Att gästerna vände ryggen åt varandra
Såväl stora bordet som flygelborden fick sättas ihop, flera efter varandra
tills man fått utrymme nog till alla gästerna. Flygelborden fick ej gå
närmare intill stora bordet än att uppasserskan ledigt kunde

komma fram överallt. Var det ej förmånga gäster brukade bara en
uppasserska finst göra. Annars fick hennes engageras tvanne. De
var naturligtvis klädda i högtidsstass. Men bars ingen särskild dräkt.



I köket regnade "kokmoran" oinskränkt, med tillhjälp av de många pojkar som hon behöfde. På alla bord breddes dukar, där ene intill den andre så att ingen del av bordet fick vara bar. Och dukarna bördades hänga ner noga på alla sidor. I äldre tid torrades fingrarna härpå, liksom det var brukligt på arbetsgillen där arbetsfolket voro med.

När dukarna breddes på borden, och förrän några rätter bars in från köket skulle alla förmingsgävorna, med undantag av grötan, bäras in och sättas i en hög mitt på stora bordet. Här skulle dessa stå till betraktande ända tills mattidens framstriket så långt att det blev dessa rätters tur att avsonas. Nu är det märke: Att apotekskor skulle icke tas med vid bärslöj. Utan borde förförkomena bara vid bröllop begravningar och födelselagsgillen. Alla andra rätter och "gottor" som här förrut omtalats förförkow erid alla gillen.

Kid bröllop var det brudparets tur att taga först av rättarna. Kid andra tillfället var det värdfolkets tur. Förrida icke Presteren var närvarande. Då skulle han taga förrän värdfolket.

Det räddte i allmänhet inom församlingarna till godt förhållande

mellan præsterne och församlingsboarna, så att hos de flesta storköns
præster var præsten en sjeloskriven gäst vid deras gillen. Någon gång
kunde klockaren bli bjuden. Men aldrig, vad jag fått veta, samtidigt
som præsten. Detta sades bero på gammal animositet från längesen
gången till, då det attlit skulle varit tvister mellan præst och klockare.

Sedan Barnmorskhorna komme till, blivit omede opta bjudna med
på gillena. Och när de flickor, vilor vilkas födelse barnmorskornen varit
näravarande, skulle hålla bröllop. Var det alltdeles i sin ordning att
barnmorskornen borde vara med som hedersgäst.

Hur det härifrån tagit fram är: Att ett äkta storgille förfarade
mycket arbete och en ansvärd ekonomisk påfrestning. Och det icke
minst förvänansvärda var: Att maniskor som i vardagsläg before
hade enkelt och opta löftigt, kunde vara i stand att konsumera
sådana mängder mat och dryck på en gång. Låt vara att gillet
nästan alltid tog i det närmaste ett helt dygn. "Men annat"!!

Och andu trappes de och mäddre bra. Helaun blomstrade en varje
andete Den som levat så länge att den var med under den så

kallare gamla tiden. Och genow omständigheter som ej har behöver
omtalas. fällt vara med om lite av varje. För med föraning hur
vänligt mycket forhållanden ävrats på 60 a 70 år.

Det här ovav skildrade avser storböndernas gille. Hur det gick till hos
stadspersoner kan jag ej med säkerhet omtala. För att få tillträde där, for-
drades andra talanger än vad jag kunde prestera. På en storböndes gille
kunde den, som kunde tralla visor och prata om fachsen, utan att vara
bjuden bli både tolererad och vänligt omhändrat. Men om jag med
dessa talanger försökt "göra intåg" hos herrmannen hade jag
utan frukt blivit sparkad utom dörren. Men det säger sig
själv, att man även på bondståndet måste uppträda på hyggligt sätt
om man ville vara med.

Anm. Även på storgillen fick dom be, tryga, be omigen, dra dem
i trojan eller låta fram dem bakom en dörr eller i ett annat rum
när gästerna skulle sätta sig till bord. Det tog timmen innan
alla kom på sin plats. Att i dag i skogbygdern behöves det två
a tre bjudningar innan den frammodne sätter sig.