

ACC. N:R M. 16820: 1-6.

Landskap: Halland

Upptecknare: Dagny Johansson, Vessigebro

Härad: Faurås

Berättare: Ruth Johansson, Fegen

Socken: Gunnarp

Berättarens yrke: fru

Uppteckningsår: 1967

Född år 1902 i Kalas

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Kalas. s. 1-6.

LUF 134

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 16820: /.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Det jag nu skall berätta om tilldrog sig i ett litet samhälle som heter Fegen i Gunnarps socken, Hallands län. Tiden 1930-1940. Nog förekom det kalas ibland, men den enda form därifrån som var tämligen lik från det ena stället till det andra var Begravning, kanske skiljde det sig lite i de olika samhällsklasserna men i stort sett var det ganska likt. Den här formen var vanligt i medelklassen och man kan nog säga att begravningen var det största kalaset på den tiden. Man bjöd på kort, stora vita med breda svarta kanter, vilka skickades med post. Det var nog enda gången man bjöd på kort, i vanliga fall skedde inbjudningen muntligt, telefon var det inte många som hade i Fegen på den tiden. Då bjöds alla i den roten, (liklag) samt släkten. Roten omfattade ca 2-3 km. Alla skulle gå det ansågs ofint att inte komma till en begravning, man skulle hedra den döde med sin närvaro rätt om man varit ovänner i livet. Barn och ungdommar bjöds inte.

Kokfru lejdades alltid, hon var från byn självlärd var hon och mycket duktig. Hon tog helt befälet över all matlagning och delvis baket, hon kom i regel 2 dagar före begravningen så minst 3

23/11-67

1

dagen på vart ställe, verksamhetsområdet var på ett par mils omkrets så någon annan sysselsättning hade hon inte. Ibland ville hon nog införa nya rätter men konservativa harvi ju alltid varit så det fick nog i de allra flesta fall bli det gamla vanliga. Hon hade omkring 5 kronor om dagen och då var det en 12 timmars dag och ibland längre.

I regel fick man bära ut möbler och sätta in långbord och bänkar vilka man lånade av de som hade sådana. Allt skulle vara vitt och svart hade man inte vita gardiner i de rum mansatt i fick det skaffas nya, dukar och porslin lånades i regel av grannarna. Det dukades alltid inomhus. Det var sittande bord. Man hade vita dukar och ofta gjorde man gurlanger av svart kräppapper som fästes på bordsduken någon gång med en lingonriskvist här och var, det var i så fall den enda form av blomsterdekoration som förekom. Ljus hade man endast i likrummet. Salt socker och ättika hade man i bordställ, servetter förekom inte ej heller placeringskort.

Vid begravning borde man komma i tid men folk hade ju för sig att det var fint att komma senare än bjudningen så minst en halv-

timme kom gästerna i regel för sent. Kvinnorna hade svart från topp till tå. Långa svarta slöjor, änkor hade särskilt långa. Männen hade svart Bonjour och svart hög hatt. Fracken infördes inte förrän på 40 talet i vår lilla by. Man hade alltid särskilt värdfolk i regel de närmaste grannarna, aldrig släktingar. De kallades Värdfolk. Alla hälsade på varandra tyst och allvarligt man fick inte tala högt och absolut inte le. Ytterkläderna förvarades i ett närliggande rum, på vintern i ett där det fanns värme. Kläderna lades på sängar och på stolar, klädhängare fanns inte.

Förning hade de flesta med sig i regel någon form av bakverk. Kavlade smördegbakelser i form av kammar var mycket vanligt. Tatebakelser kallades de på byggdemålet. Tårtor och andra kakor förekom också, tårtorna var garnerade med vit sockerglasyr med svarta kors, har också hört att likets namn varit skrivit på men det vet jag inte om det är riktigt med sanningen överensstämmande. Vanligt var det i varje fall inte. I de flesta fall gjordes förningen hemma. Eftersom Fegen ligger på gränsen till Småland blev det en och annan Ostkaka som förning. Förningen medfördes i

ACC. N:R M. 16820:4

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

korgar med en duk eller servett över. Den lämnades vid köksdörren.

I regel var inte korgarna märkta men det gällde för den som tagit emot de olika korgarna att komma ihåg vilken som var vems, de skulle ju hem igen med smakbitar från de olika förningarna. Alla skulle skulle smaka på förningarna och alla skröppte (skröt)med allt, men det hindrade inte att det talades illa om något, men då tyst och sinsemellan. Konfekt och blommor förekom aldrig som förning. Värdfolket bjöd till bords. Var så goda, var så goda, det fick i de allra flesta fall upprepas det skulle alltid trugas. Akta makar satt ihop, men det vanliga var att männen satt för sig och kvinnor för sig. Värdfolket de som var värdar för dagen satt inte med vid bordet, de hjälpte till med serveringen. Han med drycker hon med maten, en lejd serveringshjälp var också vanligt. Bordsbön lästes högt, om församlingens präst var med läste han naturligtvis, ibland skolläraren han var ju en mycket högt uppsatt person på den tiden. Eftersom vi hade långt till Gannarps kyrka var inte prästen ofta med i hemmen. Vi hade istället en pingstpastor som brukade fungera som officiant vid dessa till-

ACC. N:R M. 16820:5.

fällen han läste också ut liket, som det hette.

Bordsbönen löd så här: I Jesu namn till bords vi gå, välsingna  
Gud den mat vi få Amen. För mat och dryck dig vare pris och lov  
O Gud må vi i tron bevara dina ord och lär oss att hålla dina  
bud Amen.

Om prästen var med bjöds han först, annars någon äldre kvinnlig  
släkting. Finaste platsen var jämte prästen där satt änkan, änke-  
mannen. Vid begravning var den här matsedlen nästan alltid före-  
kommande. Klar buljong i kopp med Tatebakelse.

Kalvstek sås potatis och vinbärsgelé syltad pumpa kunde före-  
komma men sällan eller aldrig grönsaker.

Vanligt brännvin och hemmagjort maltdricka serverades till.

Torkad blandad frukt kokt i sockerlag bjöds i djupa tallrikar  
till efterrätt. Enbart kaffe förekom inte, man drack kaffe med  
dopp före jordfästningen och åt middag efter. Vin och begravnings-  
konfekt(en söt karamell invirad i svart papper med fransar och  
silverkors på) serverades strax före avfärden till kyrkan i sam-  
band med officiantens läsning över den döde.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

5

ACC. N:R M. 16820:6.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Middagen tog i regel 2 timmar. Man dukade med kniv gaffel och sked, en del åt med gaffel en del med kniv, några få med båda. Skålade gjorde man några gånger. Rök förekom inte, snarare snus, man och män emellan. Sedan man suttit kvar en stund och talat om den dödes alla förtjänster, bröt man upp prästen eller pastorn först. Alla tog i hand och tackade, de närmast sörjande släktingarna stannade en stund efter de övriga. De som medfört förning fick sina korgar och så var den begravningen slut och den hade i regel tagit hela dagen.

Dagen efter var det efterkalas för de som varit behjälpliga vid begravningen. Kokfrun, Värdfolket, serveringshjälpen och de grannar som man lånat något av eller på annat sätt hjälpt till.

Då åt man och drack i stort sett samma saker som begravningsdagen.

Fattiga fick inte något, det förekom i så fall tidigare. På den tiden hade man alltid begravningar i hemmen, numera är det inte alls brukligt med varken begravning eller andra större kalas i hemmen. De flesta kalas har nog helt ändrats förr och nu är ju helt olika. Skärkaka har jag aldrig hört talas om.

6