

ACC. N:R M. 16825:1-10.

Landskap: *Halland* Upptecknare: *Edit Carlsson, Varberg*
Härad: *Höke* Berättare: " " "
Socken: *Knäved* Berättarens yrke: *fru*
Uppteckningsår: *1967* Född år *1896* i *Knäved*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kabas. s. 1-10.

LUF 134

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 16825:1.

En min hemsöcker i Snäröd var det i början
av 1900-talet en allmän sed med antingen ett jula-
gille eller sommar gille. Det gällde de besökta
bönderna. Några löpare fanns ej. Tjänstemännen
som präst, skollärare, stins höll sig för sig själva.
Några arbetare fanns ej, då ingen industri var för-
lagd dit, men kantverkare som spräddare, skoma-
kare smed, var väl ansedda men hade nog plats
i mindre omfattning än bönderna. Till jula-
gillet planerades det cirka 3 veckor i förväg då
man slaktade julgrisar kanske även en kalv.
Då tillagades sylta, kakor, tunnkorv, kallades
den också frillsylta och käftullarsdill smör-
gäsbordet. Ett par tre sorters bröd bakades, ett
stort anker maltdricka brygdes, även vetebröd
och flera sorters kakor bakades, långkälens
kåples. Som varmrätt serverades ofta brunna
bönor med rimsaltat kokt bogfläsk, samt

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LUF 134

7/11-67

Långkål som aldrig barmades. Till efterrätt serverades
en skål med risgröt och en med rögröt en vanlig
safferiem med en klök vispgräddt på. ett dricka.
bjöds på hembruggt malttjuvka mycket gott, samt
snaps till männen. Jag såg aldrig någon kvinna
ha någon sprit, kanske ett glas vin om det bjöds
sådant. Efter maten var det kaffe med många
sorters kakor samt brännvinsgök till karar-
na. Sedan blev det gärna någon sorts kortspel
för männen som då drog sig ut till ett annat
rum och serverades då till dem varm toddy
varmt vatten och cognac med mycket socker i.
Innan uppratet som i regel drog ut till 2-3 på
vatten serverades kaffe med dom så som vete-
krans sockerkaka goran och äggvingar o blonetter
var vanliga kakor. Det var viktigt att alla tog av
de framsatta sorterna. Orka de inte äta, syn det
skulle de ha dem med sig hem i en medkavel

sen väsdag. Man bjöd en vecka i förväg och då
mäst vid kyrkobesök man träffades och bjöd släk-
tingar. De grannar man ~~angicks~~ med skickades
barnen att bjuda, annars hustrur eller husmor.
Till julagille och sommargille gick ibland
barnen följa med, innan de var konfirmerade
sedan räknades de som ungdom och fick sitt
särskilda ungdomsgille efteråt, mer end. vid
julen. Barnkalas hade vi om julen för kusiner
När vi skickades att bjuda till gille skulle vi säga.
Ska hälsa från far & mor att ni är välkomna till
oss den & den dagen kl. 3-4. Till skillnad från
ungdomsgille hette det att man hade häske
alltså de gifta parerna. Det bjödades inte vid in-
bjudan till gille men så mycket mer när de skulle
bjudats till bords, ingen ville gå först, eller det var
ändå roga att de närmaste släktingarna bjöds först.
Att laga med någon familj eller vän som inte var

byuden gick inte för sig. I så fall stanna de nog hemma om de fått oönskat besök. Det var alltid gärende bord på alla gille, sittande bord var tillkommit senare omkr. 20 talet. Till vanliga julagille och sommargille stod nog husmor själv för matlagningen men hade ett par ogifta flickor till att passa upp som även hjälpte till att diska. Jag tror inte de fick betalt, ansåg nästan som ära att få vara med. Vid de gillen här beskrivits bringsekelskipet förekom inga ornyanskaffningar eller omöbleringar i hemmet. Man lånade glas, porstlin bestick och stolar av varandra i byn. Man dukade alltid inomhus. Ljuga blomdekorationer eller ljus i papperstöpore men bordställ för pryddor fanns. Ljuga servietter fästerna kom gärna på utsatt tid. Kvinna hade på sig den bästa gäbortsklädslingen en mörk ylleklädnig med liten vit uppstående krage och en vacker brosch samt svart

silkekläde på huvudet och under äkturen tillgittel
en lång vid cijn kallades krave eller en vanlig stor
silleschal. Mannen hade sin bästa kostym.
Ytterkläderna hängdes i förslagan eller i ett rum
bredvid. På sommaren hade gärna kvinnorna
mörk byål och ljus blus samt väckert blommigt
huvudkläde.

Bystämman eller vallbögille kallades det, var vanligt i Västtralls by Knäreds socken fram till 07. Hölls vallbögsmäss afton och gick runt i byn ett ställe varje år i tur & ordning. Då bjöds det på versin stor handgång 4-5 om god. Därpå lades först en brat plätt smör sedan pålägg såsom koft rimsaltet fläskkött, korv, ost o. d. De bjöds omkring på bänkar till gästerna tillika med kniv och så satt man runt om i stugan på stolar och soffor åt smäcka & hade roligt. Sedan kaffe & kakor och kaffegöb för männen. Både husfar & husmor var bjödna men ej barnen. Det kalaset varade några eftermiddags timmar.

Bjudning till bröllop och begravningar
skedde personligt antingen vid husbesök,
annars personligt besök i rummen av större
barn eller av hustru eller husmor. Vid bröllop
eller begravningar ordnades bjudningen i
hemmet fram till 20-talet. Sedan blev det mest
pensionat som blev anordnat att spöta om
detsamma. Var det i hemmet som gästerna
var bjudna till leidas kök och serverings-
kyllor. Kokarna var självlärd. Ett par stycken
i Träred var svensk-amerikaner som lärde sig
lite finare matlagning i Amerika och övade
sedan upp sig och blev riktigt duktiga. Det blev
nog mest som bisyssla sedan de gått sig med
lantbrukare. Med dem kom det mera omvårdning
i matsedeln. Men det var gärdle bord även där.
Efter krigsåret då det bjöds på pensionat blev det
sittande bord och bjudningen spökades med krydda.

29/11-67

kort. Vid begravningar före 1700-talet skulle det
s. k. blylavet bjudas, vilket bestod av de närmaste
grannarna om det var en stor by, men hela byn
om det inte var mer än 6 bönder som i min
hemby. Hela familjen bjöds men bara ett par
av de största brännen fick följa med. Vid både
bröllopp och begravningar förekom förning som
lämnades från fullspritig vid hälsningen. Den
sittverkades alltid i kaminen och kunde bestå av
sötast 2-3 sorters kakor vetekrans ibland även
en flaska vin som köptes i lanthandeln. Några
speciella förningskorgar fanns inte. Vedkransen
kom på en vanlig svartlackerad bänk med
vackra blommor på en serviett på bänken.
Läpsten kom på ett platt fat utav lerods som
fanns ett par st. eller flera i varje hem. Teakorna
kom i fat eller bunkar som var knutet i ett hem
värd fullt huvudkläde eller en vit stor serviett

Mycket viktigt var att den närmaste släktens
försörjning skulle serveras först sedan fylldes på
efter hand som det tog slut på bordet. Var och en
skulle ha sina tillbaka sin lilla fat & bunke med
en rejält tilltagen smarrbit av varje sort i vid
avskedet från bygdningen. Serveringshjälpen
skulle hålla i minnet vilken som hade lämnat
den eller den försörjningen. Medföljande pärl var ej
märkta med ägarens namn. Skärpkaka har
jag aldrig hört talas om. Efter 1910-talet kom nog
bruket med försörjningar bort kanske något innan.
Någon diskussion om försörjningens kv. förekom ej.
En viss färbildning kanske, om det skulle vara
bra och riktigt. Några konfektaskar eller blomster-
buketter i stället för försörjning förekom ej. Fanns det
värdfolk som ju förekom mest vid bröllop & bevä-
ringar bjöd de till bords annars serveringshjälpen
~~och~~ husbondefolket. De närmaste släktingarna

skulle bjudas först. Måste ju kungas 2-3 gånger
vid varje rätt. Någon manspers on bjöds ej före
kvinnorna. Måhögvis om prästen var med.
Framtill ombr. öf. förekom ej bransar med levande
blommor men väl prästbransar samt sedan kom
något slags bransar av metallgläs klippta till blad
och målade svarta eller gröna. Eftergille var
vanligt för dem som hade bidraget med en spann
mjölk eller majas med bakat erris lagt i en
fyrkant utanför på vägen till den gårdem
som begravningsstället äkte förbi på väg
till kyrkan. Samma sed gällde för bröllop.