

ACC. N:R M. 16827:1-5.

Landskap: *Halland* Upptecknare: *Inga Petersson, Skälderoiken*
Härad: *Hök* Berättare: *Marta Petersson,* "
Socken: *Ränneslöv* Berättarens yrke: *fru*
Uppteckningsår: *1967* Född år *1902* i *Ränneslöv*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kabas. s. 1-5.

LUF 134

ACC. N:R M. 16827:/.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

I min hemtrakt, Ränneslövs församling i södra Halland, har jag upplevt traktens gillen under detta sekels två första decennier. Därefter flyttade jag till Barkåkra församling i nordvästra Skåne, men hade fortfarande kontakt med hembygden och släktsammanskomsterna där vid olika tillfällen. Jag tycker dock att gillesederna i min barndomstrakt och i min nuvarande hemförsamling inte skiljer sig nämnvärt.

Gille brukade man ställa till med vid bröllop, när skörden bärgats, s k höstgille och vid jul. Julagillena var i allmänhet de största och mest påkostade, s k "madagille". Däremot förekom inte några festligheter vid konfirmation. Prästen i Ränneslöv var helt emot dylika festligheter och församlingsborna rättade sig efter hans åsikter. Vid begravningar gjordes emellertid stora bjudningar. Sedan förekom det bjudningar vid födelsedagar, släktträffar o dyl. Födelsedagskalasen ordnades i allmänhet som "kaffegille", man bjöd då på kaffe, kakor, tårter, vin och gottbord.

Man bjöd inom en viss krets. Släktingar och de närmaste grannarna, vanligen de inom ungefär samma sociala ställning, men till julagillena kunde man även bjuda de som man annars inte hade gilleslag med.

Man brukade bjuda genom att sända bud med barnen eller också fick en piga gå med bud. "Mor och far hälsar och frågar om moster och morbror vill komma och smaka på vår julamad på fredag klockan sex" exempelvis. Vanligen fick budet besked med sig hem om de inbjudna kunde komma. Det hörde till att den inbjudne bjöd budet på något, kakor eller dylikt.

25/11-67

ACC. N:R M. 16827:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Så blev det fullt ståhej i gillesgården. Till julagillet var ju slakten redan avklarad, men till andra madagille böjjade man med att slakta en kalv eller gris. Husmor och pigorna gjorde förarbetet men gillesdagen eller dagen före anlände kokfrun. Och om gårdens egen kvinnliga arbetskraft inte räckte till också serveringshjälp. Den sistnämnda fick även hjälpa till med disken. Jag kommer inte ihåg vad de fick betalt men det rörde sig om högst ett par kronor om dagen. Det var antingen en ensamstående kvinna som försörjde sig som kokfru eller någon arbetarhustru, som i sin ungdom tjänat i "bättre familjer" och lärt sig lite finare matlagning där. Kokfrun införde ibland nyheter i matsedeln men höll sig för det mesta till gamla beprövade rätter. En kokfru varierade med änglamat och trollmos till dessert, och dessa rätter ansågs vara typisk bjudmat.

Om inte det egna möblemanget och servisen räckte till lånade man hos närboende släktingar. Oftast hade man gående bord. Blomsterdekorationer förekom sällan, däremot papperslöpare, ljus och bordsställ för kryddor. Serverterna i hemvävt hellinne bröts i konstfulla former.

Släktingarna brukade komma med förning. Sockerkaka, spettkaka, gorån, struvor och givetvis den sydhalländska rätten framför andra, sötosten. Förningen överlämnades när gästerna anlände till gillesgården. När det sedan blev tid att servera den, kakorna till kaffet, sötosten till gottbordet, talade värdinnan om vem som bidragit med vad och gästerna avsmakade godsakerna och prisade den. Under den tid man kunde plocka blommor i den egna täppan hände det att gästen överlämnade en bukett till värdinnan. En bukett pioner vid

ACC. N:R M. 16827:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

midssommartid var något av det finaste, som kunde tänkas. Däremot kan jag inte komma ihåg konfektaskar i sammanhanget förrän tidigast i slutet av 1930-talet.

Värdinnan (husmor på gården) bjöd till bords och efter mycket krusande hade man placerat sig. Vanligen satt äkta par tillsammans. Om man hade gående bord var det mycket noga vem som skulle börja ta för sig av maten. Det kunde krusas de äldre kvinnorna emellan nästan i all oändlighet. Om prästen och prästfrun var med på kalaset var de självskrivna att bjudas först. Eljest ^{bjöds} den äldsta ^{gifta} damen först, sedan de gifta kvinnorna efter ålder och värdighet och så de ogifta kvinnorna. Därefter männen. Barnen fick vanligen hålla till i en kammare, om barn var medbjudna, vilket inte var så vanligt. Där serverades de sist av en av gårdens pigor, som hade i uppdrag att hålla ett vakande öga på dem. Jag minns att man skålade men har glömt reglerna härför. Tal var nog inte så vanliga, men om prästen var med, eller skolläraren, så brukade någon av dessa herrar säga några ord.

Tallrikar och bestick byttes mellan rätterna, som kunde vara många. Man började med stort smörgåsbord, därefter fisk, helst helgeflundra. Sedan åt man kalv- eller fläskstek, och till dessert kunde man ha fromage, soufflé eller den tidigare omnämnda änglamaten. Till detta drack man svagdricka, öl och mjölk. Karlarna serverades snaps. Det var inte ovanligt att man satt till bords flera timmar. Bordsvisor, ibland gamla välkända, ibland nydiktade av någon bygdens egen skald, sjöngs. Ibland ganska elaka sådana. Jag kommer ihåg från ett ungdomskalas hur man skaldat om nästan alla de

inbjudna och en vers som handlade om en yngling som hette Karl, minns jag särskilt.

Visan sjöngs på mel.: "Finska valsen": Olycklig den jäntan, som får Petters Karl, som får Petters Karl, som får Petters Karl. Kostymen är stilig men kassan är skral, hos Pettersa Karl, hos Pettersa Karl".

Efter middagen skildes män och kvinnor åt i olika rum. Kvinnorna pratade väl mest, och männen spelade kort, rökte och berättade historier. Samt drack toddy.

Senare serverades gottbord: Förningsgodsakerna; straver, gorån, äppelkaka, och den av alla högt skattade sötosten, mm mm samt vin. Strax innan man bröt upp serverades kaffe. Det var den tidens "dra-åt-hmm-bricka".

När man bröt upp efter kaffedrickningen tackade alla värdfolket. Tog i hand och sade adjö. Ofta hade mororna ett litet knyte med kalasgodbitar med sig hem till ungarna. Vanligtvis bestod innehållet av sådant, som mor själv försett sig med vid gottbordet men inte orkat! äta upp.

För dem, som varit bjudna till det stora kalaset, men inte kunnat komma, ordnades senare efterkalas, men detta blev inte fullt så påkostat.

Numera är dessa kalas endast glada minnen. Inget av dem förekommer längre i dessa trakter.

Vid begravning gällde andra, oskrivna regler om vem som skulle bjudas. Där var kretsen betydligt vidare än vid gillena. Ju större skara som följde den avlidne ~~tit~~^{då} den sista färden, desto finare. Ofta samlades man redan på förmiddagen i sorgehuset. Gästerna bjöds på vin och kakor. Om prästen var med, höll han en kort andakt, annars sade någon den avlidne närstående några ord. Man sjöng en psalm, och så var det tid att bege sig till kyrkan.

ACC. N:R M. 16827:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

För de, som bodde längst bort i socknen kunde kyrkvägen ta både en och två timmar. Först kom likvagnen, dragen av hästar, och ~~innan~~^{efter} den de närmaste sörjande. De äldsta, som hade svårt att gå, fick åka hästskjuts men övriga gick till fots. Efter ceremonin i kyrkan återvände man till sorgehuset, där alla blev bjudna på middag. Endast i undantagsfall bjöds på pensionat eller dylikt. Det ansågs mycket finare att bjuda i sorgehuset. Vid middagen hölls tal till den avlidnes minne.

Senare på eftermiddagen eller kvällen bjöds på kaffe, bakverk, t.ex tårta, garnerad med marsipan i svart/vitt och begravningskonfekt. Bordens vita dukar hade man "prytt" med svarta krusade pappersremsor. Även vid begravingar förekom förning, dock ej sötost. Den ansågs för "glad" för ett sådant tillfälle.

Liksom de stora, glada kalasen, är denna form av bjudning vid begravingar nu helt försvunnen.