

x några uppg. fr.  
Veivaga m., Höks hd.

ACC. N:R M. 16829: 1-5.

Landskap: Halland

Upptecknare: Erik Andersson, Eldsberga

Härad: Tönnersjö

Berättare: Lügfrid Jönsson, Simlångsalen

Socken: Tönnersjö \*

Berättarens yrke: lantbrukare

Uppteckningsår: 1967

Född år 1890 i Tönnersjö

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Kabas. s. 1-5.

LUF 134

ACC. N:R M. 16829:/.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

1) KALAS.

För att en sammankomst skulle heta gille (ordet kalas var sällsynt förr) fordrades mycket folk (ex. 50- 60 personer), mat och dryck (brännvin och öl, även ibland konjak).

Tilldragelser <sup>fast</sup> förknippade med gille var jul, valborgsmässo~~m~~x (by-stämma, ungdomens majgille), ~~Mårten~~ Mårtens (~~gås~~), dop, bröllop, begravning, födelsedagar, bröllopsjubiléum, slätter- och skördegillan. Vid midsommar kunde också förekomma gille och i ~~Egils~~ <sup>Ulvered</sup> by (~~Ölgerby~~ <sup>Veinge socken</sup>) kunde man ibland hitta på ett s.k. äggagille för att komma tillsammans.

Då tog man 10 ägg var (var gubbarna), "sala" ihop till smörgåsar och brännvin och hade så träffgillet hos någon i byn. I grannbyn Ulvered (Veinge s:n) sådana träff-gillan ganska vanliga. I Esmared (Tönnersjö s:n) höll man julgillan ända fram till Kyndelsmäso.

Julgillena voro de största gillena på orten. I regel var det de besuttna som höll gillena~~x~~. Men de som legde mest bjöd dessa daglönare till julgillena- i varje fall till de s.k. eftergillena. Man hade byalag som regel ifråga om att bjuda. Men genom släktingar o.a. kunde det bli ett blandat lag. Egilts by omfattade endast småbönder- <sup>o. någon</sup> ~~event.~~ torpare. I Tönnersjö s:n förekom också ~~fäx~~ ungdomsgillan efter eller vid jul. IOGT-logen på platsen ( hette f.ö. Edelweis) brukade sjunga in majxvidx valborgsmässoafton i bygden. Det var i början av 1900-talet. Man höll sedan fester (gillan) för vad man sjungit in i ägg och pengar. År~~1913~~ 1913 fick man 28 tjog ägg, 1914 35 tjog valborgsmässoatten.

21/10-67

ACC. N:R M. 16829:2.

2)KALAS.

I grannbyn Ulvered (Veinge s:n) förekom också barnkalas (gille) vid jul.

Man bjöd sina gäster muntligt. Ofta var det barnen som framförde bjudningen. Man hade hälsning från far och mor att man var välkommen till bjudningsgården. Man fick i regel besked om gästen kunde komma eller ej. Ute på slätten och de större gårdarna kunde väl också tjänstefolk framföra bjudningen. Man var i regel bjuden till kl. ~~18~~ 18 eller 19.00 men ibland - vid jul- också kl 16 eller däromkring.

Många hade kokfru och även serverings- och diskhjälp. Här fick man kokfru från annan by. Kokfrun kunde ha flera byar i sin räjong (Johanna i Bjärahult, ~~Vixx~~ Veinge s:n, hade flera skogsbyar där samt även Bögilts by i Tönnersjö.). Kokfrun ( hon hette här "kockan") hade i allmänhet särskild utbildning i matlagningskonsten. Yrket var bisyssla. Förberedelse- och efterarbetet för gillet tog för kockan 3- 4 dar. I allmänhet tog hon befälet i köket vid gillet. Lagade all maten. Som betalning fick hon c. 10 kr. för allt sitt arbete.

Man lånade bord, stolar, dukar och servis hos grannar ibland. Man dukade utomhus om sommaren-ifall vädret tillät. Vid större gillen hade man gående bord. Blommor på bordet och ljus förekom. Likaså bordställ för kryddor. Vid finare gillen användes servetter. Placeringskort förekom ej.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16829:3.

3) KALAS.

Man brukade vara bjuden till gillena kl. 16 på sommaren och kl. 18-19 på vintern. Gästerna kom i regel i god tid. Fint- i varje fall rejält -komma i tid. Hade man giltiga skäl- förhinder- var man ursäktad.

Mannens klädsel var hemvävt, senare <sup>köpt</sup> kostym av cheviot, som ansågs fint och var allmänt ~~ixsvangx~~ brukligt. Kvinnans klädsel bomullstyg, vid vissa tillfällen i svart. Långa kjolar, åtsnörjd midja, halskrås. Både husfader och -moder tog emot gästerna. Vid begravning och bröllop hade man särskild värd och värdinna. Var någon av grannarna. Kallades resp värd och värdinna. De välkomnade och tog emot överkläderna. Varje gäst hälsade på de andra. Man tog i hand. I förstugan- och någon kammare vid behov- förvarades ytterkläderna.

Vid begravning förekom förning. Det kunde vara sötost, tårta, spett-  
kaka, vetekrans, ja bullar (~~axtaxnågotxlängrexli~~). Skärkaka något okänt på orten.  
små- Drycker förekom ej som förning. Berättaren känner dock ett undantag: En  
bröd karl hade med som förning till en begravning sötost och 1 liter brännvin.  
Sötosten var hemmalagad, tårtan i något fall. Förningen fraktades i för-  
väg till begravningsgården. I korgar, bunkar och bleckaskar. Övertäckt.  
Ställdes på ett bord eller i ett rum för sig. All förning avsmakades  
av var gäst och förekom det prat om de olika förningarnas smak- isynner-  
het bland kvinnorna. Det fanns två som skar kakverken i skivor. Vid ett  
tillfällen och det gällde skärare sa en kvinna : "Det kan far göra-  
han har köpt för 25 öre bullar som förning". Hennes gubbe var snål.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16829:4

4) KALASE .

Förningskärlen hämtades sedan. Efter begravningen. Förning i form av konfektask eller blomsterbukett förekom ej.

Värdparet bjöd till bords. Släkten till den avlidne satt vid samma bord och intill varandra. Äkta makar satt jämte varandra. Efter maten vid kaffet kunde vid alla gillan männen och kvinnorna sitta var för sig. De förra vid sina "gökar" och spelbord. De senare med kaffe eller vin med kakor. Man läste bordbön tyst. Med knäppta händer. I regel bjöd man äldsta damen, ~~xsenare~~ också äldsta av männen först. Trugning hörde till, mer eller mindre. Kunde väl förekomma 2- 3 gånger. I början-första omgång vid gående bord. Prästen gick före kvinnorna - efter inbjudan- vid gille. Typiska matsedlar och matordningar. Vid jul: Grönkål, lutfisk, risgröt; F.ö. makaroner, fruktsoppa , pannkaka , bruna bönor.

Enbart kaffe, vin och kakor förekom blott vid s.k. käringagillan (enbart kvinnor) i byarna. Inget manfolk förkom på dessa. (På riksspråk heter det kafferep).

En rätt kunde taga c. 20 minuter i anspråk att förtära. Man använde flata, ~~xdjupa~~ djupa tallrikar för olika rätter. Ej samma tallrik och bestick till flera rätter.

Man tog ~~en~~ en rejäl dos på tallriken, dock inte (i allmänhet) så det väckte uppseende. Man tog istället flera gånger. Vårdinnan (värden)bjöd gästerna ta för sig.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16829:5

5) KALAS.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Man brukade skåla. Dock inte vid begravning.

Tal förekom sällan. Undantag: begravning. Då kunde någon mera talför hålla ett litet anförande till den avlidnes minne. Om ingen annan prästen men då en mera känd man som gått bort. Bordsvisor förekom ej så långt berättaren minns. Vid sittande bord hände det att gästerna kunde gå ut och lufta sig mellan rätterna. Efter maten skiljdes män och kvinnor. åt i olika rum. Där bjöds kaffe o. dopp liksom brännvin. Männen drack brännvin eller toddy och spelade kort. Samt rökade cigarr. Vid jul och vid vissa andra tillfällen förekom lekar, <sup>sång</sup> och musik, dans. ~~förek~~ Vid ungdomsgille. Historieberättande, vitsar förekom också, men kanske mer på ~~andra~~ andra gillan. Vid ungdomsgillan samlade man ihop pengar till spelmännen. Till de fattiga känner ej berättaren till.

Vid vanliga gillan bröt man upp först upp vid 2-3- tiden på morgonen. Vid begravning på kvällen. *Före midnatt under alla förhållanden*

At man inte opp sina kaffekakor tog man dem med hem i en påse eller ett knyte ( i en näsduk t.ex.) Någon mat i lagad form tog man ej hem.

Man tackade genom att i hand för undfågnaden. Man hade ibland eftergille för fattiga eller de som av annat skäl inte kunnat inbjudas förut. Sällan förekom några gillan på hotell och pensionat. I så fall voro de nog litet annorlunda.

Numera förekommer sällan eller aldrig några gillan i hemmen på orten. De blir i Bygdegård, pensionat eller gästgivargård <sup>(den)</sup> (Simlångsdalen).