

ACC. N:R M. 16830: 1-18.

Landskap: *Halland* Upptecknare: *Alice Johansson, Varberg*
Härad: *Ästads* Berättare: " " "
Socken: *Skrea* Berättarens yrke: *fru*
Uppteckningsår: *1967* Född år *1898* i *Skrea*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas. s. 1-18.

LUF 134

Skriv endast på denna sida.

Nr. 134 "Kalas."

För att kunna göra kalas eller gille, som det alltid benämndes, i skolskipet fodrades för det första "gäingar" som hade stort värde då.

Klass och rangskiljningen var stor och tjänarna samt torparna blev ju givetvis behandlade efter husbondefolkets sinnelag. - Det fattiga folket hjälpte varandra och umgicks på sett enkla vis. - När någon kom något ärende skulle han alltid fågnas med det som huset förmådde. - På julen var det en skam gå ofångnadt hem igen. - Då var julen utburen. Om någon inträdde i huset, när folket satt till bords, sade alltid den inträdande: "Gud välsigne maten och dem som äta må." - "Gud välsigne maten och de som äter med. Grannsamman & hjälpsamheten var i allmänhet god och stor. På åkern Bjungs Salmer & sånger till & från arbetet himmet och himmelen var hos de första gäst & glattgäst. Ordstäv kryddade samtalerna.

14/11-67

Vid större ljudningar skedd det m. tryckta kort
till bröllop och begravningar, i god tid liksom i
snartid. Skickades pr. post ell. bud, var det avlägses
redt på hästryggen, annars fick "träskoposten" (gå
till fots) gå. — Prästen i församlingen, Klockarn-
Kantor, som samtidigt hade folkskollärarsket. Barnens
lärare m. fam. inbjudna. Underhållning: Vid
Julen var det alltid jullekarna som hade övats
året runt m. tävlan i Gymnastik, Kraftprov,
Jossutom andra kvickheter, gissa gåtor, lösa
rebuser, berätta historier o vitsar, Sång o musik.
På stämningen var alltid god det var ett väldigt
lugande vem som skulle akas för förmämsta
gästen. Prästen och de närmast sörjande på begravning.
Brudparet på bröllop. Jubilarer ^{m. maka ell. make} på jubileum var ju
fredsgästerna. Bra hjälp förvades vid större festligheter.
Kocken = Kokerskan var en expert på det området dels gm.
egen gnaktik, dels kanske hon fått utbildning i ungdom-
s. men på Hushållsskolan. Eller som elev på hotell.

Likaså seppasserskorna = servetriserna, som
var anmodade o beryktade för sin kunnighet.
Betalningen varierade efter som tiderna steg.
Hemmet måste ju ommöbleras. Man lånade
bord, stolar, gärdstol, glas, bestick t. o. m. dukar o
servetter av grannar o släkt. - Det förekom både
gåendes o sittandes bord. Dekorationerna bestod
av blommor, ljus, papperslöpare, gula o blå på trä.
Kysilverbordstätt m. sittande glas, gärna kristall. o
slipat glas, för kryddor, ättika o senarp, liana alltid
på bordet. På bänken bröts servetter som ibland deko-
reres m blommor etc. små svenska flaggor. Värdfolket
ordna placeringen. Bjudningen m tiderna varierade,
men gästerna försökte gissa tiderna. På var det
anmodat värdfolk som stod på trappan o välkomnade
det var ofta en förtroendeman m. i församlingen som an-
modades. och sedan servetriserna togit hand om kläderna
var det gästernas tur att gå omkring o hälsa på alla.

och för det mesta lät hälen. Så här: Tack för
senast. ell om det var Helg önskas God Helg ell.
God fortsättning. Om inte rummen räcker till för
ytterkläderna, ~~ordnades~~ ordnades innan på vinden ell. på lojen
som klädde o sattes upp på. Man spikade fast tamar
liadrullar ut hänga på vilka glaserats på bräder.
Men ibland behöves lojen för att dansa på,
då förklädde o pyntades den. Förmiddag förekom mer
på 1800-talet. Skärkaka var troligtvis en stor
vetekekaka som bakats extra god till förmiddag.

Bordsbön lästes högt av Prästen, om han var
med, annars läste barnen i hemmet högt.
Före maten lästes: "I Jesu namn till bords vi
gå. Velsigna Gud den mat vi få. Amen.

Efter maten lästes: För mat o dyck Dig vare lov.
O Gud lär oss i tron att hålla Dina bud. Amen.

På vanliga kalas skulle de äldre släktingarna
gå först och det blev ett gullande o knuffande när
4. de unga varandra.

Klädedräkten för de större högtidligheterna var i
allmänhet svart. Kvinnorna i långa svarta kläder
med hjertlen uppsladd m. en florskant (vilur)
o höga svarta spetskragar m. Stödfjädrar o spets-
balsinsätningar, vita spetskras på kragens över-
kant, långa klockkedjor om halsen m. ficka för klockan
i skärpet, runt midjan öronhängen som alltid satt
fast, broscher o ringar. Männen klädda i svart
baunsiur m. cylindrhatt, klockkedjan fästad
i västen över magen m. klockan i fickan på västen,
hög, styv krage o vit posett på vit skjorta, lösa vita
manschetter, även damerna använde lösmanschetter
med stora manchetterknappar. Brudarna var klädda i
långa svarta kläddingar, släpande vita slöjor med krans
o krona av myrten, vita skinnhanskar spetsnäsduk
salmbok, Smycken sjuv råd o brudbukett m. spets
o band omkring. Brudgummen klädd liksom de andra
herrarna, men med vita hanskar o blomma i knapphållet.

Matsajdelsn i början av 1900-talet bestod av
självtillvarkat efter slakten som ibland bestod av ^{fläsk} ~~fläsk~~
Bröd. Grantabröd berett av malt finsiktat
rågmjöl kryddat m. salt o fenkon uppknådat med
vetemjöl, degsat av ljummen mjölk o jäst
Surdeg kunde tass till hjälp (deg från förra baket för-
varat i mjölbingen utiört m ljum mjölk.
Lingbrödet skulle sättas i deg kvällen innan, då
skulle mjölet skällas m. kokhet vatten o arbetas m.
stor degspade att kullen gick bröt på jäst o surdeg kun-
de röras mer så fick det röras mer ett par ggr. prä-
natten, eftersom det jätte. På morgonen fick det arbetas med
all kraft med båda armarna sen det kryddades m kummin o
salt. Båda brödsorterna gräslades m ägg medelt en väl ren-
gjord fjäder från en fågel. Bakbordet skrapades o kopades m.
en väl rengjord klinge före o efter användningen. Brödet grädd-
des i stor ugn 12-14 kakor för. bak. Groft sammanmalet råghvete
genomgick samma bakningsmetod o kryddades likt som lingbrödet.
Så köptes knäckebröd (slätt bröd) när det skulle vara fint.

Hemkärnat Smör var länge på bruket, men sedan blev
ju merjerismörret i farten. Likaså hemmystad Ost var poligt
kunna bjuda på i det längsta. Hemsattad inlagt löksall,
Anjovis till de hårdkokade äggskalvorna. Lillsallad uppslugo o
ganerat till Julstjärna dekorerad m. backade rödbetor, ägg, vit o gult
backad persilja (det lyste i barnäggaren), stuvad fisk, smaksatt
m. kryddpeppar, kokat fläsk uppskurna skivor beströdda med
socker o vitpeppar, hemlagad korv av många sorter ^{med rivt} lever o
likaså syltör; Kokt svinhuvud som legat i saltlake, ^{Rakkor,} ganerat ^{m. fl.}
m. kruskål i örter, äpple i smullen o gummor om nosen av
slaniolsgrappar - foleo, kokta fläskstycken som legat i saltlake
skurna i bitar (hela stora skicket i jämt) runt omkring.
Kalvakaga = Kalvsylta. Tungemos mycket gott, men äts till vardags
Färfiol = Färlat o torkat lår efter får ett lamm.
Sötost en gammal rätt fr. 1800-talet beredning som när
man ysta men massan vispas sönder o fick koka ^{längre} tills det blev
gullebrunt, redes m. ägg o vetemjöl. Slogs opp i karottor, äts kallt,
stekt lever i gräddsås. Små köttbullar, sallader, lingon, rödbetor, sylt-
gurka.

Köttretterna varierade o var ibland ett par tre sorter t. etc. Stekt ungtupp, gås, kevlingsgjäll sedan efter ärens lopp blev det stek av alla sorters kött o fågel. Helkott kall trax blev o ä. fortfarande mycket populär vid festiga tillfällen serverad till skarpisäs ell. majonäsäs. Potatis, störade gröna ärtar o gröna skärböner samt bruna böner o ^{hög} Sa (Kål-Trus o Vitkål). ^{stuvad} Efterrätten som desärn kallades, var alltid Spröttekakan trionande, i många hem hade de block o kunde förfärdiga den själva på ställning i den öppna ~~offren~~ fyren som det kallades vid öppen eld. Och ännars var det en hjälp som var kunnig o kom o hjälpte till, om det gällde exempelvis på 3-4 tjön ägg. Fromach ell Guleer i alla snjansok serverades till, upplagda i höga djupa glasskålar, därav namnet Guleskålar. Sedan blev det Kaffe, grunsch, coznack på maten. Dryckerna till maten var 4 ^{brännvin} matrutar, ell o hemlyggd ^{lika} lite starkare än vårt svagdricka. - Gultebordet bestod av fukt o glöar från egen ell. present fr. andras trädgårdar. Tokokta lyxfärsgrän

äpplemos med tjock gräddt bakverk, strövar, maränger
Pekagrissar o Bröstkarameller vin, saft. Toddy till trerama
= Kokt vatten, kaffsocker, (det var kaksocker tivarlags)
cognack. Så skålades, hurrades o gjordes tal, sen kom
gripor o cigarrer fram o ibland kortlek om gubbarna
ville spela tolva. Till kaffebordet bjöds 10-12 sorters
kakor, aut. Skulle smakas, men då kom de medhanda
rena näsdukarna fram att knyta det överblivna
i, för att tagas med hem. Det var nästan skam-
ligt bli sista man på festen. Efter att ha tagit
i hand och bitt farväl med varann, var det
ofta man var bjuden att vara beredd för
ett nytt kalas. Sen blev det alltid efterkalas
o utdelning till fattiga vänner. Ungdomskalas var inte
ovanligt t. etc. Slädparti, det var på vackert när skjutsa
med skrinor o bjällorklang färdades i sällskap,
bäst om det var ^{spelsken på} ~~en~~ o gnistrande ~~sten~~ snö.
Sen blev det ju förfriskning o dans.

Fortsätt.

ACC. N:R

M. 16830:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Föreläsning på insänt brev med svar på
L. U. F. 134. Målas samt om seder o bruk under
nämnda årtal.

Förning: Sprötekaka var allmän vid högtidliga
tillfällen. Bakades i hemmen av en specialkå-
ning kvinnlig medhjälpare. Men många hem
hadde ett litet block själva o kunde då svänga
till en present på 1 tjog ägg. Specialisten
kunde baka gäktexemplar på 4-5 tjog ägg.
Blocket skulle först kläsas m. smörat gräpp
sedan skulle det glaseras på 2 ställningar att
det kunde svängas fritt i det isittande hand-
taget. Äggen o smeten fick ju vispas väldiga
(= hårt o länge). Så då måste ^{kvinnorna} bakarna komma
in o hjälpa till m. visningen. Sedan förades
ett bakert handtag att med ena handen stänka
på smeten o m. ^{andra handen} ~~seva~~ skulle bakas framför öppen
eld i öppen fyr. Arbetet fick gå försiktigt att
taggarna blev fina o långa.

27/11-67

Sötost var en god och tacksam rätt att
bjuda på. Beredning: Ostkummad mjölk kokas
i den blandas lönextrakt, berett av gödkalvs-
mage. (Kalven fick inte ha förtärt annat än
sötmjölk innan den slaktades) Då spolas den
ena magen utanpå, försiktigt, torkades utanpå
den innehöll. Mjölk som skulle torkas till
beredning av sötost o. likaså vid röstning, be-
redning av vanlig ost. av lönextraktet som blan-
-dats m. mjölken bildades en grymig^{gul} massa när
man vispat o. rört nog i flera timmar
Smaksattes m. ägg o. reddes m. lite vetemjöl,
salt, socker efter^{smak} behag. Slogs upp i karatter, äts kall.
Kalvadans var även omtyckt på kalas. Den första
mjölken efter kalvningen, kallades Råmjölk.
ansåtlades till pudingar på kalaser, välling
till vardagsmat, grymig söt o. god. Härliga
pannkakor kunde även åstadkommas utan ägg.
Drickakruset m. humbryggt mattdricka, fick inte saknas
på bordet.

Många gånger förekom Sommarjulle för släkt
grammar o vänner och då skulle det grämoneras
på ägorna för att grödan skulle beses, likaså
skulle djuren beskådas och diskuteras och hade
skor i huset förfärdigat nåt nytt i värning
eller sömnad skulle det "visas". Och det var ju
en tävlan i självtillverkning av alla slags
tillhörigheter från linodlingen på åkern eller
från fåret i kätten = arv. i ladugården. - Till
det manglade ell. stampade = färdigberedda
konstverken som förvarades i kistor i det
stora påbåarsrummet som låg innanför
storstugan o kamrar, = smårum. Var det
hemsälda klädesplagg hängde de färdigsydda
på väggarna ^{i nämnda rum}. Det var brukligt med både
skräddare, sömmerskor och skomakare som
kom o sytte undan för familjens behov.

Det var intressant att studera hemlivet för
sådana hantverkare det kunde bli rena gräddteatern.

Barnbop Gudföräldrarna = Faddrarna måste
iaktaga stor försiktighet, för att barnet skulle bli
en gräkladig människa. Därför valdes äldre
till att bära fram det lilla barnet till dopet.
Sedan kunde det komma yngre personer till att
stå bakom. - Alltid föräldrarna till barnet som
faddrar. Vidskepelsen var stor i början på 1900-talet.
Det sadet att barnet skulle bli lik sina gudföräldrar.
Gudmor skulle före dopet amussla en slant, efter råd
och givmildhet, i barnen på barnet, för att inte
det skulle bli för stora ekonomiska bekymmer
för framtiden. Likaså skulle 3 blad ur en salmbok
läggas i jämte, att det skulle bli en from människa.
När dopet var förreället skulle gudföräldrarna vända
sig med solen - (samma riktning som solen går.)
från Prästen, att inte barnet skulle bli avigt oönskat.
Likaså skulle barnet sova i vagnen efter dopet med
utstyrseln oönsket, att det ej blev högfärdigt & flärdfullt.

När barnet var 1 månad gammalt blev det kyrkegångstaging av modern, och då skulle gudföräldrarna presentera det lilla barnet med full utrustning, underplagg, var det en pojke, -tygg av blå sammet till kostym att syss vid 1-årsåldern, spetskrage, grädemoknappar o. tillbehör, långa bruna strumpor, belst ylle. lackkängor-bruna. Om det var en flicka blev det rosa ylletyg till klädning, bege långa yllestrumpor, lackkängor, bege. Lite för barnet skulle bli välmående.

Konfirmation o första nattvardsgången firades i stället i hemmet efter högtidligheten i kyrkan möjligtvis att faddrarna kom o blev då bjudna på enkel familjär förplägnad, efter att hava deltagit i Sällskap m.

familjen i kyrkan. Vackra blomsterkort m. grassande värsar o bilder för konfirmation skickades på posten, o kom fr. släkt o vänner.

Fäst seder o bruk inte förändrats nämnvärt
blev det på det glada 20-talet vita klädningar
till konfirmander i stället för de långa svarta inner,
likaså brudarna byta ut och skrudades i vita
klädningar kulöita lika klädningar för tärnorna
färger skulle bruden bestämma. Brudnätbarna
var vitklädda. Marschalkerna skulle pryntas av
sina tärnor m. en levande blomma i knapphållet,
vigslarna var mest i hemmen och på kvällen
kom ortens ungdommar, (Som fest Äreport.)
Och ropade ut brudparet: "Brudparet ut." o då låg
hela bröllopskaran m. fiolspelare i telen för
brudparet som översädlades av risgryn (Betydde lycka)
sedan de kommit igenom den transparansklädda
Äreporten. När de gått en runda under kere o
flurarop, stanna de i Äreporten för att visa
sig riktigt. Och det blev till att återupprepa
visningen flera ggr. Spelmän, brudpar o gäster

Ovanligt var det icke att föräldrarna firade sin Silverbröllopsdag (25 årsdag) samtidigt med äldsta dotterns Bröllopsdag, och att spelmännen då under bröllopsmiddagen underhöll med låtar från det gamla brudparets 1sta bröllopsdag.

0 Sedrånjan med brudpansen är sig lik, nu som
förr, att gästerna bildar ring o hoppar tackten
medan brudparet dansar i mitten.

Torner budparat försökte rymma smet tärnor
o. marschalcker i lördag ^{en. hästar} vagn ell. senare lördag lastbil
i förväg till det nya hemmet för att där välkomna
budparat. Personal var före som öppnat, tände
ljus i Åreport o. tranparang som även ståta där.
Därefter blev det ungdomskalas för dem som satt
opp båda Åreportarna släkt o. vänner. Tärnor o.
marschalcker blev även ditlejudna. Dans på lördag
kväll var inget oräntligt på sådana Åreporta
kalas som de i Allmänhet kallades.

Vid Begravningar (Gravöl) skulle alla
grammar ljudas, det kallades (Lyalag.) Och så all
släkt o alla goda umgängessvänner fick inte glömma
för att det skulle bli en hyggelig begravning.
Först ~~det~~^{spieg} Samlingen bjöds en kopp klar buljong
med ett stort runt smörbakelse, så kallat

Värtebakelse, Sedan maten o till bordskålen
(efter kaffet m dopp) - ett glas vin bjöds zapperskonfekt
o svart o vitt m. socker smulor o ett bilderstycke
fästas vid en remsa m ett språk lämpliga.

Värre för högtidligheten. (På bröllop var konfekten
i glada färger m. råd o tänkespråk för framtiden)

Sedan försälmen sjungits körde läkvrägen i sakta mak
före processjonen o då hade alla grannar stött tracket
enris framför deras hus ell. framkörsvägar t. o. m.

Satt upp granar på båda sidor om vägen som dekor.

Efter jordfästningen skulle skjuterna köra
nem så fort som hästarna orka springa.

Minnen från min barndoms jular. När julgranen var
julaften vid 12 tiden skulle soppan ^{klätt} avnjutas,
kokad på buljong m. potatis i småbitar o grönsaker
klimp, grisfötter, korv, fläsk, senap, smör, bröd. Drick
på efm. kaffe, vetebröd, pepparkakor. Alltid för det mesta
fick vi syskon en liten anasifangris var, som skulle
slaktas en gång när våra föräldrar var borta, på grund
av oränsel. På kvällen risgrynsgröt, garnerad m smalen
kanel. En sötmandel i o den som fick den var föred
att väcka i tid till julstjärnan var det snö kunde
från det blev ^{färdig} skinda m. bjällerklang. Vid hemkomsten
skulle de stora ta en besker före frukosten.

Besker var ett snapsglas brännvin berett m matört
i god tid, att vara starkt nog till jul.

Kvinnorna ~~gav~~ i allmänhet bara läppja = smutta
på glaset, "Annars blir vi öra", så de. Juldagen skulle
man bara besöka gudstjänsterna, det var inte vanligt att någon
utom fam. gästa då. Juldagen skulle vara stilla, sen börja julkalaserna.