

ACC. N:R M. 16831:1-10.

Landskap: Halland Upptecknare: Ida Andersson, Laholm
Härad: Berättare: " " "
Socken: Laholm Berättarens yrke: fru
Uppteckningsår: 1967 Född år 1895 i Laholm

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kabas. s. 1-10.

LUF 134

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M.16831:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

För att en sammankomst skulle kallas gille var brukering i någon form det huvudsakliga. Tilldragelser som firades med ett gille var förenat med någon högtidligt inombanig, dop, bröllop, begravning, eller födelsedagen, 50-60 årsdag, ären silver och guldbröllop, så var det godsens höstgille när skörden kommit under tak. Om skäftingens från omman art som kom på besök firades det endast inom släkten.

De största kalaserna i vår trakt var när storböndernas döttrar gifte sig. De som höll kalas, kan indelas i tre grupper, grupp ett var godsägarna grupp två de besuttna bönderna (storbönder) grupp tre torpare och arbetare, varje grupp hade sitt gilleslag och mera böllor. Kjäd utomstående att deltaga i deras gilleslag, någon i dess gräns sattes ej, men barnen var inte med, och för ungdomen i de buagna hemmen hölls

LUF 134

20/11-67

I

ungdomsgille på deras bemärkelsedagar, att tagna
med någon som ej var inbjuden gick inke alls,
Bjudningen var också, de som hade kallelser bjöd
genom ett ringe om det inte var bröllop eller
begreoning då det skickades ut bjudningskort
omnast skickades bär eller tjänstefolk, att utföra
inbjudningen, genupp tre skickade sina barn
och de hade nog lärst vad de skulle säga (så här)
Jag ska hälsa från mor och far, om N:o N: viel
hålla till godo och komma hem till oss i
morgon kl. 7 på kvällen, och svaret blev
om det inte finns förhinder, hälsa och tacka
att vi gärna ska komma. Till de stora bond-
gillerna, anlätades alltid kockens kokfria
som lagade mat på kalas i flera byar, det var
för det mesta någon som före sitt giftermål haft
tjänst i herrskapshus, och läst lite firare
matlagning än den som gånge på landet

Till ett stort kalas hämtades kakernskon dagen före
gillesdagen, då det fördes mesta var något ny-
slaktat djur, som hon skulle ansätta på olika
sätt, och i köket förde hon befalet från hon
kom till hon gick och vad hon föreslog godkän-
des av husmodern, någon större daglön hade
hon ej 6 kr men fick alltid rikligt med
smakvissel med hem, några stora nyanskaff-
ningar förekom inte, stolar och bord lånades
av grannarna, men glas och porcelin lånades i
handelsboden, då det som slags sönder betalas,
gillerna förekom en och en, det var för arbetssamt
ett dukat utom hus även om vinstiden tillväg
det. Sittande eller gärdade bord bodde det
på gästbålet. Inom gruppen ett förkann
inte fler gäster än som kunde placeras
sittande, Det var festligt dukade bord med
blommor och levande ljus, vackert porcelin

kristallglas och guldset silver till besticken och
bruna linneservetter. På de stora bordgillena
var det maten som dominerade, kända ljus
företag men blommar var inte vanligt och
inte servetter heller men bordstället för salt
och kryddor fanns alltid på plats, till en
middagsbjudning som väl var företag på
godson, kom alltid gästerna precis på ut-
satt klokslag, men till bordkalas var
det inte först att komma först. Kläderna skilde
sig lika mycket mellan de olika grupperna
som den omgivning de levde i. De kvinnorna
var alltid elegant klädda och kläderna varierade
efter festens betydelse, även den övriga befolk-
ning klädde sig finklädd, kostlyns för män
och klänningar av ylle för dammarna klänning-
arna, var tröja i halva länga ärmar och fot-
sid kjol, livet prytt med en ljus insättning

eller fisehy, mönnon hade i stället för stöckskjorta
en storst krage och ett stort förhänge så skjortans
färg spela inke så stor roll.

Gästerna togs emot av värdfolket, särskild och
vördnina förekom endast vid begravningar
då de sörjande inke skulle bedungas med
måga plikter, det var alltid någon när-
stående vän som utsågs till värdfolk.
yttrekläder målades av upppassare och hängdes
i kassor eller något annat lämpligt
utrymme. Förening förekom före sekel-
skiftet, föreningstaket var ett stort trä-
fot med bård av flätad päl, föreningrätterna var
av många slag men med förekom bakverk
en stor kaka av vetelag som här kallades
lästa som skars i fyrkantiga bitar, godran,
kumran, sockerkakor och lästa, men även
sösoad och rågrönskaka, även vin kunde ingi

i förningen, fates placerades på en linne-
duk, som sedon knöts krusvis, och man sjöls
höll fates i sitt knä under föden till
gilleshuset, där det överlämnades till värd-
innan som värdet till köket, för att
senare bäras in på bordet, men fates följde
med tillbaka hem, då man skulle ha
smakbitar av de andra förningsfoten,
var det nästan lika mycket på fates
tillbaka. Denna form av förning tror
inte förekommit i våra bygder på detta
sekl. men sedon att medföra kårter,
spettkåter, eller en kråk, vid båndop-
bräddar eller begravnings höll i sig
till bestickens men nu är ännu denna
sed borta. Då gästerna senare bjöd värdinnan
till bords, med orden var så ga gå fram och ha fören
eller till fram om det var vittande bordet, men

bjudningen fick upprepas flera gånger, då det inte
var fint att gå vid första uppmaningen, och man
gärna sköt från med, att den eller den är äldre,
eller släkt, var det sittande bord och plåtarna inte
angivarna skulle gästerna vordet föll sig. Vid en
förmånare tillställning med sittande bord
satt värd och värdinna mitt emot varandra vid
bordets långsida, och på ömse sidor om dem satt
hushärgästerna, vid dessa gyllen työds fyller omkring
en söröringspersonal, ofta husets yngre döttrar,
man bjödo hunden och knäppte bänkenna men
bärdstörnen lästes inte längre högt, även vid
gärdde bord fick det tyndas och frungas, men
kainnarna hade tjölaskivorn fästussrätt även vid
de enklaste tillställningar, där trakteringen bestod
av kaffe och kakor, vilket ofta förekom vid födels-
dagar, och ofta var det endast ^{dämer} mjöndra till kaffe-
bälsen, och kallas på ortens språk för körsingille

några exempel på maträtter bland de olika kategorierna. En herregårdsmiddag med 12-14 gäster, som inledning en reds soppa eller klar brygning med psöskjer, så en fiskrätt kallt lax eller källeflundra och luvundrätten (ofta vett fäkt av gadvägar), rådjursosadet, fosen eller ragnstjans, men även gris eller andra och middagen avslutas med en finare dessert, viner till fisk kött rätt och dessert.

Storbrögillerna var alltid många inbjudna 60-70 stycken ibland och vid dessa tillfällen diskades gärd bord med en massa mat, alltså kakor, fisk, utå av slakt, såsom sylta, rullkorv, leverkorv, kallt fläsk, medisterkorv, köttbullar, plattor, revbensspice kallt skinka, silfverdingar och smelteter och så en jättestor kilospek och potatis, som efteråt hemlagad glass med något sött ämne druckes, öl, sovgårka, och så smeggs (renas brännvin), några bordviser förklarade

inse vid dessa giller, men gätternas sjöng gämnas
när de blivit upprämda, gamla visor, lejonorden
samt i låga ryttstospet var populära, en låda
cigarner bjöds över bunt, senare framdrökades
kaffe och kakor och då skulle värmedricka
koffergök, och efter ytterliga bid, kom bodlyon
fram då hade stämning stigit särskilt
de som var intresserade av kortspel ägnade
sig åt det, ett sådant gille slutades inte förr
kl. 5-7 på morgonen, de kakor som bjöds till
kaffet spröades, och knöts in i en som misshand
som alltid fanns med i kjörselsticker.

efteråt var det bara efter bröllop, då den
ungdom som rest och något ärerolen inbjöds
till överstygille, den lägsta gruppen på sängskolan,
Bäckstugesittare och torpare räknades dit, bjöddes
vid sina julegillan, efter jul medon det önnas
fanns kvar av julstaket och julorot, det var

ACC. N:R M. 16831:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

enkla tillställningar, och bestadens rummena snar, så det
var inte plats till många gäster, då de enbjudna anlände
bjöds den manlige gästen på en best, melvitsbrännvin,
när alla infunnits sig bjöds till bords, som sittfästas
ledes brödes mellan två stolar, men något kungens
behövs inte här, maten bestod av grodd och söttbröd,
pressylta rödbetar spickekarv revbenspytt kakor fläsk
sängköt eller brunsköt, bsmå böror eller stuvad
vitköt, efterrätt risgröt eller rågröt, (en röd vinbärs-
saft) som en kaffe med julkakor och i dem ingick
alltid pepparkakor, så fick mönnen frön loddqvatten
och en flasko billig korv och medan de smutta på
loddqv spelades körd, bordbolva s.t.d.y. kvinnan matag
från sin stickring som de alltid hade med sig, och
på skildes man vid midnatt, talas på hotell före-
kom också man det var när något större överensomg firade
och var något mycket förrönt, De gillen jag försökt
beskriva, ändrades med kriget 1917, så bristen på lissmed och
och ransonering ändrade lissfärdigen, och gamla traditioner försom 10