

ACC. N:R M. 16832:1-12.

Landskap: Skåne Upptecknare: Anna Swenberg, Heroskeranna  
Härad: Albo Berättare: Ines Leo, Mönarp  
Socken: Fågeltofta Berättarens yrke: Småbr. hustru  
Uppteckningsår: 1967 Född år 1901 i Sk. - Francis

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Kalas. s. 1-12.*

*LUF 134*

Skriv endast på denna sida.

Om gille i Skåne. Även vid kalas eller senare,  
bjudning användes. Man kunde även ha kalas  
vid konfirmation och släktgille. I Albo, eller  
Månstunda byn där, var nog på 1900 - 1940 och  
lite senare födelskalasen störst. Men mest  
populära var släktgillen. (Mannen är rätt.)  
Gilleslaget var först släkt och vännen och nära  
grannar som man hade umgänge med.

På större kalas, bjöds på eftergille s.k. stört.  
Då blev alla som hjälpt till med fört bjudna  
och så de, som man inte önskade i gilleslaget,  
men som man ändå umgicks lite med på  
ett eller annat sätt, kanske hade hjälp av i  
arbete till etc. Torparna hade kalas för sig, med  
släkten och självklart kunde de ej bjuda  
'de fine' på sina enkla tillställningar. Då skulle  
byn säga att, man 'spöka' och ville ställa in sej.  
På bondkalasen bjöds ej skrothandlaren eller Fataren.

16832:2.

ACC. N:R

M. 134

2

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Det var ungefär samma slags gäster som sammanträffade vid alla kalas, utom då det kom någon nyinflyttad, som då skulle ha bjudit på 'välkomma', till alla han önskade umgås med. Ville man ej ha den nyinflyttade i sitt gilleslag, så var det bara att mobba hans inbjudan.

I denna trakt höll man inte kalas för barnen. De närmaste gästerna bjöds muntligt av, i regel husfadern, eller något av barnen. Långväga med brev, och dessa ersattes sen av ritliga bjudningskort, och på senare tid telefonringning <sup>ringning</sup>.

I denna trakt är det rätt stora avstånd imman bilarnas tid, så att moderna ha ej så snabbt kommit, att skaffa tryckta kort till ex. Man sa: "Välkomna till vårt på en bit mat, eller på en kopp kaffe." Mat blev det ju ändå eftersom det berodde på hur sent på dagen bjudningen var. Man tackade ja efter nej. Det senare kunde lagas mycket illa opp av somliga.

16832:3.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

3

Somliga hade beräknat ett nej tack, om det var en, som man liksom ej kunnat 'gå förbi', en arlighetsbjudning, den inbjudne visste säkert om detta. De flesta hade en kokfru. Hon beräknade inköjen, ~~och bestämde maten~~. En eller två kokfruar brukade fimmas i socknarna. I byn Månstunda hade man, Kristina Lars Mästers, hon hade varit hos Lars Mästers son och hos Nils Larsson på Dala. Hon hade kokerskapet i socknen som bisyssla. Husfrun bestämde och förberedde maten så kokfrun behövde bara vara en dag och stå på maten, ty kalasen blev alltid stå sena. Då hade kokfrun helt kommandot i köket och något grovarbete gjorde hon ej. Kokerskan hade sina specialrätter, men det var om husfrun gillade dem, ty "skam den som inte bestämde själv i sitt hus". På tjugotalet och inman, blev ny-modigheter från ~~kokerskans~~ <sup>kokerskans</sup> sida mistroget bemötta.

Men framåt i tiden tog man gärna upp förslag på moderna och raffinerade rätter, som man använde på det eller det fina stället.

På bjergsösten fick kokerskan mat med sig hem. Godtyckligt om man gav henne en stor eller liten slant, beroende på tiden hon varit.

För bjergsvå så ren tog Fru Lök femton kr. om dagen, men då fick hon bara lite läsa och socker-tea med sig hem, ville ej ha något annat. Hon lagade glassen själv, tyckte ej den köpta var god nog. Det var på en femtio års kalas.

En i från byn diskade på dessa kalas och en <sup>ammars kunde man i anhänga, eller blötkar eller god vän, servera vid kalas.</sup> Landbrukardotter i nvid Perverade. Mycket i matväg hade gjorts i ordning i förväg. Helst om möblering. Bord stolar lånades av grannar. Långbänkar av träder och bänkar sattes in. På dem lades nya tras mattor och filtar. På bordet linmedutar, egna. Mitt på en löpare av papper eller sv. plast, med svenska flaggan på och

och blommor i blått, vitt och gult. Inga blommor på bordet. Det var den 11 nov. 1945. Bräcka pepparservietter. Maten var framdukad i ett rum och i ett annat var kuvert fram satta. Där på bordet var kryddställe för salt och kryddor. På senare tid ställer man också fram askkoppar. Servetterna ställdes vid sidan om glaset fram för tallrikarna på varje plats. Detta var supé. På middagar bjöds maten kring en servitris. Dukningen var ju det samma. Förutom tallrikarna. Smör ost och bröd fanns hela tiden på bordet <sup>vid vilket</sup> ~~de~~ man satt. I regel bjöd bönderna klockan fem. Släkten brukade komma först. En del ansåg det för fint att låta vänta på sig. Man hade de bästa kläderna finkestym och fin klänning. Man kunde ha de samma kläderna i flera år och på många gillen. Lade man det på bra ställ, skaffade man nytt. Men det var inte det heller som bestämde nyanskaffning.

Husfar och husmor tog emot. Vid festen för hans skull  
så var han den mest välkomnade, om hon, så  
var hon det, men ändå både välkomnade gästerna  
samtidigt. I den fina förestugan för, brukade finnas  
god plats till kläder. De fick hänga utan på varandra  
på teraserna. Klädhängare hade man ej <sup>för gäster</sup> där.  
Gästerna hälsade på varandra eftersom de såg varandra.

Förning var bortlagd, men en medhavd kista vid  
födelsekalas kunde förkomma. På grannstället  
hade man vid ett sådant fått sju st. kistor.  
De medfördes och lämnades till värdfolket så  
de kommo. Värdfolket, eller i något fall bara  
husfuru bjöd till bords: "Var så goda och håll  
till gods." Det kunde bli treus. Den äldsta av damerna  
skulle gå först. Dammerna samlade sig för sig,  
och så herrarna. De yngre behövdes ej kallas.

Herrarna och damerna satt vid var sin halva av bordet.  
De små ringarna avser dryckesglasen. Inget drack ej damerna sprit.

Herrarna	Dammerna
○○○○	○○○○
○○○○	○○○○

16832:7.

ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Det ansågs ofint. Ibland sitta damerna i ett rum och herrarna i ett annat det var just för spiritens skull men bordet där maten stod framdukad var alltid gemensamt. Herrarna skålade givet med varandra. Bordsbön lästes ej utom vid begravningar och då endast om prästen var med som läste. Då var det nästan alltid 'sittande bord'. Inget 'krusande' då. Det var ej fint att ta upp för mycket på tallriken.

Lugre: smör, bröd, ost, många sorters bröd, grovt, kaviar, fint, sur söt, häst kött, ost och medvurst flera sorter, flera inläggningar av sill, ägg, köttbullar, köttfärs, prins korv, potatismos, leverpastej, leverkaka, brun kal, revbens spjäll, stora däber, legym sallad, fiskslådor och flera sorters omeletter m. m. Sen blev det stek i regel skinka, eller griskals eller i något fall kalostek. Smör, bröd, ost, så så kvar på bordet. potatis, lingon sylt, gelé, gurkor. På fjögotalst hade



16832:8,

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

man nästan alltid blandad frukt (plommon  
persikor apricoser frukt) i stora skålar med  
hårdvispad grädde över. Senare blev det modernt  
med färter och vin till efterrätt, (senare  
1940-talet och senare  
blev det speciellt kaka och glass och jordgubbar)  
eller bylepudding eller chokladpudding  
med vaniljsås, även äppelkaka förekom som  
efterrätt på 20-talet alltså. Efter en kopp kaffe,  
för männen gik av konjak eller bänvin.  
(1945) Senare hade man 'gullbord' med alla  
möjliga inkokta frukter, plommon, päron, krusbär  
teosbär och björnbär, hallon, ju flera sorter  
ju finare ansågs det. Numera har man helt  
övergitt detta överdåd, och man har färsk  
frukt i stället. Innan uppbrödet bjöds kaffe  
och vetebrans, sockerkaka, mjukt pepparkaka,  
pyritsbransar, mandelmusslor, stjärnor m. m. en  
tio sorter skulle det vara. Fokerskan räknade så att

16832:9.

ACC. N:R

M. 134

det blev så många sorter, annars fecte man baka flera. Hakorna brukade husfem själva baka, kokersken bakade vetebrodet (det mjuka) antingen på natten innan kalaset, eller mycket tidigt på morgonen. Bordvisor började man med på förtiotalen, hyllningsvisor vid födelsedagar. Historier pratades, isynnerhet vid herrbordet, dessa kunde vara ganska spöva, man ansåg sådana vara roliga. Mellan maten och gottbordet, plockades möblerna samman och man dansade, unga och gamla, var det möjligen barn med, dansade de också. Det var alltid någon som hade fiol eller dragspel med, eller lejde man någon och man hade grammofoon. Inget kalas räknades för någon-ting, om man inte hade på mycket sprit att bjuda på, så att gästerna kunde suppa sig fulla.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

16832:10.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

De vanligaste gillen i denna trakt var dock slaktegillen. Dessa försvann då konserveringsperioden kom vid mitten av kulliolalei ungefär.

Då serverades alla sorter av småmat av grisen, kom olika sorter, nullsylta, sylta m. m. stek och potatis. Efteråt var det alltid svart soppa. En gammal kvinna, Bengta Ola-Jöns, hon var kännare, var soppan bra, på var det riktigt bra annars linke. Hon hade väl varit hundra å nu. Med saknad tänker många ännu i den trakten på dessa beviliga gillen.

Besegille hade man alltid vid lakstolens resning

Då sattes en grön kerans opp, och så var det kalas på kvällen, om inte, hängdes där opp ett par arbetsbyxor, till skam och resa. I regel ordnade husmor själva detta kalas.

1932 på Månslunda 5 nu 20. Bjudna var de, som

16832:11.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Som hjälpte till att resa Lakestolen och muraren,  
ett par av fucarna var också med för att ta hand om  
Det var vanlig mat, lite bättre förstass <sup>äimå maa, senare.</sup>  
än i vardagslag, lite oppskust inlagd sill,  
kött och potatis, kaffe och kakor och  
brännvin. På sådana här gille var det  
inget om man ej hade mycket brännvin  
alla liker gick det ut den kvällen.

Man behövde ej tänka så mycket  
på mättan i detta fall och en del  
blev, som sig bör på ett rese-gille,  
fulla.

Numera är det inte så många sådana  
gillen. Begravningsmiddagar och födelse-  
kalas har man oftast på hotell. Det började  
man med i början eller mitten av 40-talet.  
För hade man alltid tjugo i skolas för ungdomar  
då all ungdom i trakten kom samman. man

16832:12.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Hansade och alltid var det några som  
spelade fiol eller dragspel. eller man hade  
grammofon. Framåt förtiotalst bleo dessa  
föret enkla kalas finare, man hyrde  
orkester. Men man fick också finare  
i hemmen och golven för illa av  
dansen.

Uppbokenaren för ej dessa kalas  
hålls längre i denna stad. Ung-  
domen flyttas också för till västra  
Skåne mera nu än de gjorde för.  
så att det är väl ej så många  
att bjuda på kalas.