

ACC. N:R M. 16833: 1-10.

Landskap: Skåne Upptecknare: Ellen Holmqvist, Lund
Härad: Båra Berättare: " " "
Socken: Burlöv Berättarens yrke: fru
Uppteckningsår: 1967 Född år 1897 i Lund

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas. s. 1-10.

LUF 134

ACC. N:R M. 16833: /.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Tiden, som jag här kommer att behandla, är från början av 1900-till 1918, då allt förändrades för oss genom min fars död. Under hela min uppväxttid rådde stark klass-skillnad. Vi tillhörde medelklassen, och det är deras bjudningar, som jag nu skall försöka skildra. Utanför vår krets känner jag allt för lite till dem.

För att en sammankomst skulle kallas kalas eller gille skulle det bjudas på mat. Vi brukade ha kalas, gillena var ute i de stora gårdarna. Det bjöds till supé, jag tror vid 6 tiden på kvällen.

Ibland ordnade man kalasen för att få träffas under festliga former eller också för att fira någon födelsedag. Mina föräldrar, (min far var till yrket bokbindare, men anställd som verkmästare vid Skivrit i Löv) två stationskarls förmän, stationsskrivare, en skäddaremästare, en affärs-

25/11-67

innehavare, en stationskarl och deras familjer bildade en krets, som alltid brukade samlas till fest. Sedan kom det dessutom till några andra, olika personer på de olika ställena. Till oss kom t. ex. bokbindaren, som förestod bokbinderi, och dessutom kontorspersonalen på Skrivit. Sedan vi blivit konfirmerade fick vi barn vara med på "de stores" kalas. Under skoltiden var det barnkalas och det var då vännerna i klassen som bjöds. Inbjudan till fest brukade ske muntligen. Telefon förekom ej. Oftast var det husmodern, som "gick rundan" en eftermiddag. Eftersom vi alla bodde i samhället var det inga avstånd.

Kök fru, serveringshjälp och diskeerska" budades till de stora gillena, men i vår krets leddes ofta någon dugande grannfru, som hade några ställen, där hon brukade hjälpa till. Ofta kom hon dagen före festen och gjorde i ordning allt, som då kunde

gästar. Hon höll till i köket med matlagningen. Serveringen om besörjde husmodern med hjälp av dotterna, om sådana fanns. Vi i vår krets hade två eller tre rumslägenheter, visserligen rumliga sådana, men gästernas antal kunde inte vara för stort, jag tror 20 à 25 personer. Det brukade vara gäende bord (gästens bor). Man skulle komma lite senare, än man var bjunden. Man skulle inte visa sig angelägen att få den goda maten, trots att alla längtade efter den, ty husmanskosten var enkel.

Da det bjöds på supé, bestod den av smörgåsbord, (mågon enstaka gång fisk, då i allmänhet kokt gädda med pepparot och smält smör), stek, i allmänhet kalvstek med sajs och potatis samt eftersätt.

På smörgåsbordet fanns: kokt ägg med ansjovis, löksill och ev. stekt sill i ättika med lök, sylta med

rödbetor och ev. leverkorv eller leverpastej (i så fall hemlagad pastej), aladabber, ål aladab som var vanligast, men även aladab på höns eller spädgris. Efter de kalla rätterna kom sedan för det mesta köttbullar med någon omelett eller stuvning till, blomkål eller sparris, men det var mera sällsynt. Kanske det berodde på att det var säsongbetonat. Jag kan inte erinra mig att svamp eller andra grönsaker förekom. Jag vill minnas att även prinskorv fanns, men det var nog mindre vanligt. Att det serverades vin till maten kan jag inte minnas, men däremot till gallebordet tillsammans med tårter, äpple eller apelsiner, beroende på årstiden. Under julen bjöds även hasselnötter. Apelsinerna brukade vara delade i fyra delar och serverades i en hög glasskål på fot. En sådan hög glasskål förekom i nästan alla hem.

Efteråtten hemma var för det mesta kokta kaviar-

plummon och aprikos, serverade i den höga glas-
skålen med vispgräddt till. Någon gång hade vi
sviskonsufflé, som var vår hjälptants specialité.
Någon enstaka gång hade vi riktig kock, som brukade
vara i "de stora husen". Min mor och hon hade i
sin ungdom varit grannar. För oss barn var det all-
tid en glädje när tant Hellberg kockade, ty hon hade
glassmaskin med sig, och vi barn fick hjälpa till
att veva den i källaren. Och så till sist kom den
härliga glassen med strövar till, som ovan nämnda
kokfen kokte hemma hos sig själv och medförde
till kalasen.

Gubbar kaffe och kakor jämte gullebord med läta
och vin brukade frarna ha på sina födelsedagar.
De bjöd då till e. m. kaffe kl. 3. Jag reste till skolan
i Lund i sex år, och blev mycket ofta ombedd att
köpa vin till vännar, grannar och även olydda
då någon skulle ha bjudning. Det köptes på Todeg

i Lund hos Larssons och det skulle alltid vara ungerskt
lantvin och kostade 75 öre flaskan. Någon enstaka
gång blev jag också ombedd att köpa cognac.
Jag vet aldrig att någon bad mig köpa bränn-
vin. Det var inte fint att taga mycket på tall-
riken, men inget hindrade att man fick flera
gångar och fyllde på tallriken. Samma tallrik
och bestick användes inte till flera rätter.
Däremot hände det ofta, att man fick vänta
mellan rätterna, med att tallrikarna diskades.

Efter maten utrymdes något rum för dans.
Ofta brukade grannens lägenhet lånas vid
festliga tillfällen. Somliga hade rymliga
vindar med vackra nyskurna golv, där
dansen gick. Trädgårdens bänkar, som oftast
under min uppväxttid bestod av två bänkar
med en plankor på, sattes vid väggarna jämte
en del stolar, där man kunde vila sig mellan

danserna. Musiken bestod då av dragspel eller
hattgrammofon.

När det var supé, brukade det dröja till efter
midnatt, innan festen var slut. Gästerna tog var-
andra i hand och sade god natt. Att ta kalas-
mat med sig hem har jag aldrig varit med om.
Hemma hade vi rymlig tambur, och jag kan inte
minnas annat än att tamburen räckte till även
hos mina föräldrars vänner. Efter kalas hade man
inte. Det ansågs förmedlande att bli bjunden på
"ettergille".

På vinterna var mina föräldrar ibland
med på slädparti. Då hölls festen efteråt
på hotellet. Till dessa fester fick man då an-
teckna sig. Den det var som anordnade dem vet
jag ej, inte heller vad det var för förtäring.

Några seder i samband med kalasen kan
jag inte erinra mig, men jag minns att om

man skulle vara välklädd, skulle man ha en s. k. supēkappa. Min Mor ägde en sådan, som jag i min barndom tyckte var väldigt fin. Den var sydd av mörkgrönt kläde med grönt salinfoder och tjockt mellanfoder. Ring halsen ett stort tjockt rävlänkande skinn, och den var lång, så den nästan stötte till marken. På huvudet skulle man ha en tunn schal, inte hatt, ty den förstörde frisyrer. En tid brukades en huvudbonad, som kallades teaterhätta. Den var sydd av tunt, lätt material och på vintern, då det var kallt, frös man allt om huvudet.

En annan form av festlig samvaro var vad vi kallade "sill på Heden". Heden var marsklandskarpet, som gränsade intill Malmö stads ägor, i Pillepång.

På sommaren då nypotatisen blev färdig, vi hade alla egna trädgårdstäppor, där vi odlade potatis,

bukade någon av fruarna bland våra vänner bjuda kvällsmat på Heden kl. 6. Den bestod då av sill, potatis, gräddor och gräslök, smör, bröd, ost och efteråt kaffe med plättar och sylt. Det var av oss barn efterlängtnade kvällar, kanske mest för plättarna och syltens skull men även för krocket spelet efteråt. Vi fick då vara med de vuxna och spela krocket. Där det en vacker sommar, kunde vi hinna med flera sådana sammankomster. Matsedeln var alltid den samma, det var bara värddinnorna som växlade. Det var en vacker miljö. Mycket härligt gräs, som vi dunkade i. På avstånd såg vi de betande djuren. En ganska rik flora förekom. Tusenskönor, gräsnejlikor, (kallas nu för brift) småblommor, kärningtand, mandelblommor, timjan, daregräs och många andra ängsblommor. Himlen tycktes alltid vara blå.

Knytkalas ordnades alltid också närmare gång på sommarsöndagarna, i bland flera gånger, beroende

på vädret. Vi brukade då, ett par familjer hyra en åkare som hade en stor charabang, som drogs av två hästar. I den sluvades in stora och små, samt en del matkorgar. Starten skedde på f.m. Färden ställdes till Öresundsparken ute vid Lomma. Efter ett dopp i havet (solbad förkom aldrig, kläderna skulle på så fort som möjligt) plockades den med havda matsäcken upp. Vi smakade på varandras lökrill, sylta, rödbetor, kalla köttbullar och hembakade kakor. Mycket ofta hade vi salt sill med hemifäin och kokta potatis, väl inlindade i tidningspapper. Vi medförde kaffe kittel. Kaffe koktes i en stuga vid stranden mot erläggande av en slant för "ellebrand", jag vill minnas 10 öre. Tanten hade "full fyr" i sin vedspis, och många kom med sin kaffepotter dit och kokte sitt kaffe. Öresundsparken var ett kärt utflyktsmål för folket i trakten. På e.m. kom åkaren tillbaka och återfärdens anträdde, så att vi kom hem till vår ordinarie kvälls mat kl. 6.