

ACC. N:R M. 16836:1-12.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Anna Skåhl, Ystad*
Härad: *Ingelstad / Järrestad* Berättare: " " "
Socken: *Tranås / Stiby* Berättarens yrke: *f. d. läsvinnna*
Uppteckningsår: *1967* Född år *1881 i Tranås*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalás. s. 1-12.

LmF 134

Skriv endast på denna sida.

Kalas

I de orten där byastämman förekom, skulle äldermannen hålla gille för byamännen, äldermann- eller bygille.

Kalas hölls alltid vid dop, bröllop, begravning, födelsedagen med infäl som slutade på 0 eller 5. Namnedagen firades mer sällan. Årsdag av bröllop firades hos flera familjer, alltid 25 års-dag. Silvbröllop. Konfirmationerna var närmast släkten bjuden samt gudföräldrar. Vid avslutad skola hölls alltid höstgille, då alla som hjälpt varit inbjudna.

Vid nyuppförda hus eller gjorda sätter alltid upp en flagga eller en blomsterkrans på taket och sin "vassgille", taklags-fest. Vid auktioner var det auktionsförståndet och hans medhjälpare som bjöds på mat och kaffe. Örnberg 1810 var det mest något hotell som både serveringen av mat och dryck vid auktionerna, var och en fick betala sin förtäring. - Före 1900 hölls kalas vid husförhörs. De sista åren huser bjöds endast kaffe. Efter 1900 slutade husförhörs och ersattes av förtäring till närbutikens värd, annars slut

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

31/9-67

Om långvägs släktingar kom på besök bjöds ofta några familjer tillsammans för att all giva det husligt för de besökande, oftast var de bekanta eller släkt.

Ibland bjöds några familjer tillsammans för att ha en huslig sammans.

De största kalaserna hölls vid bröllop eller begravning. Även mindre bemiddlade hade en bjudning vid bröllop eller begravning. I de större gårdarna blev det stora bjudningar med städt och grannar vid dessa tillfällen. Gillhuslag inom församlingen var vanliga och är det fortfarande.

På de stora kalaserna var oftast kackor och inre socknen bjudna.

Ibland hölls kalaserna i 2-3 dagar. Första dagen var det städt och vännen och andra dagen de som arbetade på gården och hjälpte till med olika sysslor. Tredje dagen bjöds ensamma gamla. På andra dagen fick barnen följa med föräldrarna.

På födelsedagar brukade barnen få bjuda några stob.

kamraten hem till en liten bjudning.

När någon fyllde 80 år var det alltid ungdomskolan
med dans.

En god vän, som var på besök, fick följa med till ett
kates.

Utsalet till bjudningen blev först släkt och vänner samt
grannar.

Till bröllop, begravning och födelsdag, jämas in, sänds
särskilt tryckta bjudningsbiljetter med post. Bestud med post
eller telefon.

Före 1900 fanns i byarna en bjudskan som gick eller red
och bjöd till bröllop eller annat stochalas.

Vid ett stort bröllop i Tranås omkring 1980 hade kvinnan
till bruden fått bjudningskort per post och var mycket för
argade att man ej sänd muntligt bud. "Sånt har vi
alltid gjort inom vår släkt." Det skriftliga budet ansågs
förnedrade för släkten.

Till vanliga kalas framfördes muntliga inbjudningar

men även angjörande byar. Kokenstuen hade haft platsen i prästgården och hänggården, någon gång på hotell.

Gift med en handelsman eller smidesman blev det oftast en bisopula.

Förberedelser för ett storbröllop tog ett par dagar, ifall det förkom slakt, annars räcker det med en dag för. Skulle det bli 2. eller 3. dagar bröllop blev det flera dagar efterbröllop.

Kokenstuen tog befälet i köket och lagade all maten. Ofta kom hon med nya rätter och trevliga uppläggningar.

Beläringarna värmade under årens lopp 1900 omkring 10-15 kr per dygn, har sedan ökat och betalas numera i tim.

Serveringshjälpe 3-5 kr numera också i timmen liksom dischhjälpe.

Omkring 1900 betalades ofta billigt hjälpe in omhus.

I bland blev det målning och tapetsering till ett bröllop som var väntat, även anskaffandet av någon ny möbel, ett bord eller stolar.

Bord och stolar lånades hos grannen och släkt. Glas och porcelän hos handlarne i byn. Dukar, bordbestick lånades hos grannen

och stäklingar.

I de gamla gårdarna fanns ett stort vardagsrum och en stor sal, utan eldstad, här dukades gästande bord. Gästerna fästes till gylts var de kunde. Kvinnorna bjöds alltid först och sen männen. Efter smörgälsbordet gick kvinnorna in i andra rum och så blev det männen tur. Så skiftade man mellan sällena.

Var det inte för många gäster dukades sittande bord.

Vid bröllop och födelsedagar pryddes borden av blommor. Papperssvartor användes ej förrän senare tid. Var det sittande bord, dukades med hemsälda svartor. Ljus var alltid på borden. Elektriskt ljus var ej vanligt förrän mellan 1920-1935.

Placeringen skiftas av värdskapet. En och samma bordsordning användes också blev det kallat som var utskrämt.

Tiderna till kyrkliga föreläsningar ^{up...} bestämdes av värdskapet i samråd med tjänstgörande präst, mycket sällan. Vid borden talas ofta mellan 4-6. Kaffet 3-3.30 e.m.

Vad det middag, beträda, gästerna komma på bestämd tid,
vid andas bjudningar kunde de komma 15 m för sent.

Det frans familjen som var bände för att alltid komma
för sent.

Klädad vid begravning var given. Till andas kalas
var klädad valfri. Bröllopp frack eller mörk kostym
kvinnorna, äldre ofta svart (sidan) yngre, ljusa kläder.

Värdskapet tog emot gästerna eller utbjöd någon släkting
hälsade välkommen. Alla gästerna hälsade på varandra.

Till yttre kläderna hade man ordnat hängarna på vinden
eller i "Kisthus" ifall sådant fanns.

I början på 1900 talet förekom firning. Denna bestod av
olika slags kakor: Spettkakor, sockerkakor och kistor samt
någon gång koken. "Skäckaka" har jag ej hört talas om.
ej heller drycker som firning.

Spettkakor beställdes, liksom kistor och koken. Firningens
ordredes och avlämnades till servitrisen som hjälpte till
vid mottagningen. Firningsakternas värdskap, så den som

haft den med kunde ta den tillbaka. Lärskilda föringakongar
kunde man inte na. Spettbrakar och kackor pyddes bordet hela
tiden, kistor sattes fram till efterätt och gottabord. Man skulle
buktat smaka på alla kakorna. Högjämde föringarna bestod
vanligtvis av stor del oftast var sammansatt som konditorer
som leverantörer kakorna.

Konflikt och blommar föringar under smaka som
utan på födelsedagen som föring. Blommar pyddes bordet.

Värdskapet bjöd till bordet. Deras plats var bordets långsida
omgifna mitt mot rummet. Den äldre damerna i skildes
satt vid värdens högra sida, de äldre manliga släktingar vid
värdens vänstra sida, de förmållas platserna. Den yngre
närvarande skulle ha och ha sin plats.

Man läste alltid bordboken både före och efter målet. -

Övriga gäster placerades efter släktskap om möjligt en
hvar och en dam. Oftast var damerna flera och då fick en
hvar och två damer sitta tillsammans. Bordboken var den
man läst i klockhuset eller saluboken eller den bordboken:

"Gud välsignat maten" eller Tack, gode Gud för maten! Maten bjöds omkring av serveringshjälpen, vis, potatis skinkades omkring liksom salladen. Den ätades denna bjöds först, var prästfem nästan serverades hon först. Vid gästens bord bjöds alltid ätla släktingen börja. Ibland kunde det hända att den som skulle börja fick lugnas ett par gånger, med motsvaret "Tack ska jag börja, den eller den är äldst och närmast släkt."

Var det en mycket gammal manlig släkting bjöds hon först kvinnorna.

Tungningen skedd mest i början av middagen sedan gick det till.

Vid stockholms serverades äpple, fisk, stek och efterrätt med vin. Enblan kalas. Smörgärsbord, stek och efterrätt med vin.

Till smörgärsen bjöds alltid brännvin till alla som inbjudes.

Kaffe bjöds alltid efter maten samt konjak, cigarett.

Var det kaffeljudning bjöds kaffe och kakor, många sober, konjaks till kvinnorna. Senare ett glas vin och fukt.

Vid gående bord tog smörgorsbordet lång tid, det var alltid många somisätter som skulle avmakas. Tallriken jämfylldes alltid ett par gånger. Både värdar och värdinnor uppmanade gästerna att ta för sig. Herrarna skildes med värdar och varandra utan några särskilda regler.

Ibland sjöngs s.k. "Kultvisor".

Vid sittande bord hälsade värdar välkommen. Vid steken var det alltid några som talade om dagens betydelse.

Senare är var det allmänt med bordsvisar sjungna på en känd melodi. Varje gäst fick ett exemplar av visan. Man satt på sin plats under hela middagen för att efteråt skilja sig till olika rum eller ut i trädgården.

Vid gående bord skilde gästerna på sig mellan var rätt som serverades. Det tog tid att byta tallriker och bestick. Endast vid smörgorsbordet användes samma tallrik.

Herrarna rökte, dammarna pratade. Ibland fördes sällsamma lekar, sång och musik även bestyck. Historieböckerna var mycket omdygd. Parningensättning fördes ij. Var dagens

inverkanen blev det stora om utrymmet tillit det.

Vid 18 tiden var det alltid några äldrar som bröt upp.
Man tog vanligen i hand vid avslutet.

I vissa firingsakt befer några bitar kaka att ta med
hem. Ett bra kalasmat var det förutom mycket sällan
vid 1900 talen bröjes.

Till efterkalas bjöds de som hade hjälpt till samt
gamla. Till de sjuka och sängliggande kom med.
Mindre krigarna bjöds men ha kalas och bjudningar
ja hotell eller pensionat. Här var ju tilldelningar av
kaffe, och en och en ickligen är till hemma. Matsedeln
är ungefär lika med den som bjöds i hemma.

Man tackade för kalaset naturligtvis, ja telefon eller
med text.

Lidens kalasbruk var 1900, är den fortfarande. Större
bjudningar förläggas ofta till hotell.

Vid begravningar bjöds oftast i lidens till samman
ja hotell eller kafi med kaffe, bröd, tårter eller smörgåsar.

ACC. N:R M. 16836:12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Stora begravningsmiddagen förberedd mycket sällan.
Det hade finnas gamla familjen som skulle fast att
det skulle vara som före 1900, men det var stora gårdar
med många rum och lätt att få hjälp.

Det är mycket som frändret under 80 år
Jag har undgjort så gott jag kan. Tiden mellan
1900-1940 har inte medfört så stora förändringar för
de gamla. Det är ungdomarna som har en annorlunda
livsfilosofi.