

ACC. N:R M. 16838:1-14.

född år 1910
i Välluv

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Herta Gjödahl, ledör*
 Härad: *Luggude* Berättare: *upptecknaren o. hennes för-
 äldrar; se uppt. bladens baksida!*
 Socken: *Välluv* Berättarens yrke:
 Uppteckningsår: *1967* Född år i

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kabas. s. 1-14.

LW 134

Skriv endast på denna sida.

Kalas kallades en större bjudning, minst 20 pers. Anledningen till kalas, var bröllop, begravningar, födelsedagar, särskilt jämna år 50, 60, 70 o. sm. aktion, ej (slätter eller spård). Men Julkalas o. silverbröllop o. guldbröllop, i min hemort, som var Vällöv kommun invid Hålsingborg. Om någon släkting från annan ort kom, var det ej vanligt med kalas. Då mottogs släktingen eller -arna lite festligt inom familjekretsen. De största kalasen var bröllop o. begravningar och 50-årsdagar. Vilka höll kalas? Det var mest de berättna, Bänder och handelskrädgårdsmästare o. större hantverkare med egen rörelse. Kalaslag förekom, Byrn och de närmaste gårdarna ingick. Hade forparna egna kalas? I vår kommun fanns ej några forpare, men i stället statare och daglönare eller hantverkare, som bodde i egna hus.

LUS 134

1/11-67

nr: 1 1.

Dessa hus låg ofta på öfri grund, vid en större gård. Dom hade sina egna kalaslag, om dessa inte bestod av bara släkten. När dom stora gårdarna hade större kalas, så blev alla dom, som arbetade på gården, bjudna på eftergille, dagen efter det stora kalaset. De blev bjudna på lite enklare mat, än på det stora kalaset, men ändå rikligt med god mat. Till maten blev karlarna bjudna på brännvin och kvinnorna kunde få vin. Och sen kaffe och rikligt med kakor till.

Vid bröllop fick ungdom och större barn vara med. Men vid begravningar, var det bara de vuxna vara med. Sen hölls det särskilda ungdomsbjudningar med dans, i de fam. där det fanns vuxna ungdomar. Barnkalas hölls särskilt vid födelsedagar och jular.

Om någon hade besök av någon släkting och blev bjuden på kalas, sade ifrån och frågade om de fick laga med gästen. Då blev de i regel medbjudna, annars gick ej värdfolket heller.

Författat att bjuda: I seklets början, innan det var vanligt med telefon, var det vanligt att man skickade ett tjänstefolk med bjudning. Till finare bjudning skriftlig, annars muntlig inbjudan. Efter 1920, då telefonen blivit allmän ^{fröjd} till födelsekalas och julkalas pr. telefon, men till bröllop o begraving med tryckta kort, där namn och adress skrevs för hand och begärdes svar några dagar innan festen.

Bjudningskorten skickades i regel med posten, men kunde även skickas med en tjänare, särskilt de tidigaste åren.

Gästerna blev ej brukade, de brukade svara genast, om de kunde komma. Vid alla större kalas, som hölls i hemmet, lejde man kokfru o serveringshjälps särskilt vid middagar. Och så diskhjälps i köket. Kokerskan var ofta ifrån något närliggande samhälle. Alla hade ej samma kokerska, men en del gårdar kunde ju ha det. Enom en mils omkrets. Hon brukade vara en medelålders eller äldre kvinna, som hade haft plats, som kokerska i sina hus, eller på hotell i yngre dagar. Var det en prästen, hade hon det som yrke, men var hon gift hade hon det som livsösla. Vid stora kalas, kom hon dagen innan, och tog befälet i köket så fort hon kom.

Kokerskan lagade all maten, utom
kakarna, som brukade vara bakade
innan. Det mjuka kaffebrädet bakade
hon, om det ej skulle beställas från
konditori. Hon kunde även förestå
nyheter i matväg, men matsedeln besäm-
des i samråd med husmor. På 20-talet
hade kokerskan, min mor anlidade,
5 kr. om dagen och hämtades och låg
över, till nästa dag, då hon skjutsades
hem. Köcken fick ofta smaktitar med
sig hem. Häkshjälpen fick också god-
bitar med hem, men ej severingshjälpen.
Dem lag 10 kr. pr. person, och det var
tillräckligt. Nyanskaffning kunde
göras inför ett kalas, om det ändå be-
hövdes. Omnöbleringar fick ofta göras,
för att få plats till långbord o stolar.

Till stora middagsbjudningar lånades ofta bordsskivor och stolar, även servis. Detta kunde lånas i en boräffningsaffär i staden, mot en viss byra. Dukat lånades vid behov, av släktingar eller nära vänner. Man dukade i regel inomhus. Vid bröllop o begravningar bjöds på middag, och då hade mansittande bord. Vid födelsekalas och julkalas var det soupe med gående bord. Då var maten dukad på ett stort långhord, med tallrikarna i högar vid bordänden. Där stod också glas och låg besticken i rader. De fick ta mat vid det stora bordet och sätta sig i grupper vid små bord. Vid middagar var bordet dukat med blomsterdekorationer och ljus och plaseringskort för gästerna. Papperslöpare förekom vid jularna.

ACC. N:R M. 16838:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Vid smörgåsbord användes bordställ med kryddor, vid middagar i stället flera små saltkar. Vid middagar användes linneservetter, som serveringshjälpen ock i fina uppsällningar och satte på fallriken. Vid gående bord användes mest pappersservetter, som stod i ställ, eller låg i högar, vid fallrikarna. Till födelsedag eller julkalas var det vanligt att bjuda till kl. 15⁰⁰ men gästerna var ej samlade alla, förren minst en halv tim. senare. Då började det med kaffe och kakor o lärta, och sen kunde man bjuda till gallebord med förfriskningar ett par minnmar senare. Och sen blev det mat vid 21⁰⁰ tiden. Löst kaffe innan gästerna skulle gå hem vid 1-2 tiden på natten.

avr:7

Till bröllop eller begravningar blev dom
bjudna till kyrkan, att övervara akten först,
och sedan var det middag i hemmet, eller
på hotell. Att bjuda på hotell blev ej
brukligt förrän på 20-talet. Till dessa
bjudningar skulle gästerna vara punkt-
liga. Tidigare ^(före 1920-1930) var det ofta samling
i sorgehuset till begravning, och då
bjöds det vin o konfekt. Några med
svartvita papper om, o anglasurud. Dessa
sparades som minne. I hemmen mottogs
gästerna, av värdfolket och serveringshjälpen
eller en jungfru, som tog emot ytterkläderna
som ofta lades på rängarna, i sovrummet,
då ej klädhängarna i lamburen räckte
till. I äldre tider utsågs ^{ofta} vid bröllop och
begravning en äldre manlig vän, till braktör.
Han skulle då bjuda vin o spritdrycker
och hjälpa värden att se till att gästerna fick påfylld. nr: 8

Förning förekom endast av släktingar och bestod då av en spettekaka eller Lårta. Skärkaka har jag ej hört talas om. Drycker var ej brukligt. Men på slutet av 20-talet och 30-talet när hembraggd av vin, var mycket populär, kunde en som hade lyckats bra ha med en flaska vin, till en mindre bjudning. Förningen medfördes till själva kalaset. Den överlämnades fullt synlig vid hälsningen. Det fanns ej särskilda förningskorgar eller brickor. Förningen avsmakades av varje gäst. Kom det flera Lårter kunde en sparas, att ha till eftergille. I stället för förning, var det vanligt med blommor. Särskilt till födelsedagar. Då även andra presenter gavs. Ibland flera som lade ihop till en större sak.

Vem bjöd till bord?

Det var värdinnan. Vid sittande bord placerades aldrig äkta makar tillsammans. Platsen bredvid värdinnan ansågs finast, och vid sidan om värden, för den förnämsta damen. Var prästen med på bröllop eller begravning, så hade han värdinnan till bords. Annars var det brudgummens far, hon hade till bords. Och värden hade brudgummens mor.

Var det hästskobord var brudpar och värdfolk placerade vid yffersidan mitt på prästskon. Sedan kom gästerna efter rangordning o nära släktskap därifrån och ungdommar längst ner, på bordändan.

Bordshän brukades ej läsas i min trakt. Maten bjöds omkring av serveringshjälpen. Brudparet bjöds först och prästen och sedan bjöd åt bägge håll meråt. Innerdelen av en extra som serverade där.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Skåne

Harad: Luggude

Locken: Välluv

Uppptecknare: Sten Sjödahl, Esbo
1967

M.16838: 11.

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforskning
vid Lunds universitet

Berättare: Min Mor

Berättarens yrke: Fräddsmästare Fru

" adress: Långblega, Paulösa brunn
Född år 1883 i (Stålsjöberg) Välluv

Vid gående bord bjöds de äldre kvinnorna först, och sedan fick dom andra fa. Sen var det männen~~ns~~ tur. De fick ofta brukas flera ggr, särskilt till att börja. Endast Prästen kunde gå före kvinnorna.

Till middagsbjudning, börjades med små smår gåsar på en assiett, och till det, bjöds snaps och öl & mineralvatten. Sedan serverades soppa

Kunde vara klar buljong eller på våren och sommaren, vara avredd grönsoppa. Sedan serverades någon kokt fisk, hälleflundra eller om det var på våren kok lax eller spätta. I enklare fall kunde även serveras kokt korv.

Sedan serverades en kötträtt allt efter årstiden, t.ex. kyckling eller gödkalv och på hösten, anka eller gås eller kalkon eller vilt. Till efterrätt serverades glass och spekkaka eller brökan.

Exempel på en bröllopsmiddag, minns systers bröllop i dec. 1928.

Först 3 små smörgåsar, snaps serverades till dem och öl & Ramlösa vatten. Sedan klar buljong med rispastejer. Sedan hälleflundra och till den vitt vin. Sedan var det gås med tillbehör och rött vin. Då hölls även

ovill.

Salen vid bordet, och lästes upp telegram.
Som desert serverades glass och till den,
krokan och speffbaka, som först hade
ställt på bordet som prydnad. De nedersta
våningarna delades, men överdelen med
brudparet sattes på bordet igen. Det fick
brudparet som minne. Till deserten servera-
des Maderia. Sist bjöds små kaffar med
starkt kaffe med konjak eller likör till.
Sedan följde dans till en orkester på
3 man.

Senare på kvällen bjöds på kaffe med
bakor och lärta o konjak o likör och
sigarer o sigarettor. Detta kalas var på
På hotell, för att slippa besvär hemma.
En middag tog ofta 3 tim. Tallrikar och
bestick byttes vid varje rätt, utom mellan
fisk o kött rätt, då användes samma bestick.
Bara tallrik byttes.

Nej det var ej fint att ta så mycket på
tallriken vid gående bord. Man fick gå
fram minst 2 ggr. Varmrätterna kom ej in,
förrän efter första omgången. Ja värdinnan
bjöd gästerna att smaka av allt, men det
var ej tvunget att ta, det de ej tyckte
om, eller ej sålde. Ja man brukade skåla.
Värden hälsade välkommen med en skål.
Sedan skålades för brudparet och sist för
värdinnan. Sedan tackade äldre manlig släkting
för maten.

Landskap: Skåne

Flävad: Lugguås

Locken: Vällöv

Uppptecknare: Herba Sjödahl, Estri
1967

M. 16838 : 13.

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforskning
vid Lunds universitet

Berättare: Min Mor

Berättarens yrke: Fru

" adress: Långbeuga, Ramlösa bruom

Född år: 1883 i (Hälsingborg) Vällöv

Hadde man bordsvisor? Ja ibland, om det var någon i bekantskapskretsen som kunde skiva verser. Det ^{trycktes och} sjöngs sedan vid bordet. Vid glada fester. Vid sittande bord, fick man ej stiga upp mellan rätterna. Efter maten, särskilt på hemkalas, delades sig män och kvinnor åt, i olika rum. Det sattes fram groggnirke och läskdrycker och bjöds sigarar o sigarettor. Herrarna spelade ofta kort och damerna satt och pratade. Om det fanns någon, som kunde spela eller sjunga, så gjorde de det. Historier berättades och ibland kunde man dansa. Men dans förekom mest på ungdomsbjudningar. Insamling till spelemän brukades inte. De avlönades av värdfolket.

När bröt man upp? Brudparet smet först så osedda som möjligt, sedan fortsatte dansen till kl. 1⁰⁰. Vid andra kalas var det de sömnigare, som först bröt upp, och om det var för tidigt, så frugade värdfolket dom andra att stanna längre. Alla gästerna lag i hand och tackade vid avskedet. Man lag ej kalasmat med hem, möjligtgen

msk/13.

kakor, som man ej kunde äta upp, men var frugad att ta av ändå.

Man ringde nästa dag och tackade för i går, eller tackade för senast, när man träffades nästa gång.

Efter ett stort kalas bjöds ofta alla som hade arbetat på gården på eftermiddag.

Efter 1920 var det ganska vanlig att större kalas hölls på hotell. Bröllop och begravningar särskilt.

I min ungdom (på 20-talet) kunde ett ungdomskalas ^{vara på} ^{här} Man bjöds att komma kl. 19⁰⁰.

Då serverades supé, med gående smörgårsbord och smärvarmt och öl o vatten även snaps. Sedan någon äfterrätt framme, frukt eller glass. Sedan fick man dansa i ett rum, som rymdes ut med alla onödiga föremål. Ibland fick vi dansa på lövad loge till 2 eller 3 spelmän. Dragspel brukade vara med, och fiol och ibland klarinet. Sedan bjöds gottbord och färd o läskdrycker o frukt. Sen fortsatte dansen igen till 1-2 tiden på natten. Då bjöds det sista kaffet, med kakor till. Sedan tackade man och sade adjö. Hade flickor kommit ensamna blev de följda hem, av några pojkar.

Har själv varit med på sådana
Uppmärksamhet: Herka J. ^{bjudningar,} ^{Estörs} ^{nr. 14.}
1967