

ACC. N:R M. 16840: 1-6.

Landskap: *Skåne*

Upptecknare: *Elsa Grundtmann, Malmö*

Härad: *Onsjö*

Berättare: *Ester Svensson, Esbo*

Socken: *Beshöv*

Berättarens yrke: *fru*

Uppteckningsår: *1967*

Född år *1904* i *Ö. Kvaraby*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas. s. 1-6.

LMF 134

LUF 134

1
Ett gille i samband med en
storbendes födelsedag i Restör by kunde
vanligen se sig sålunda omkr. år 1920
Först kontaktades bokförrum om hon var
ledig de aktuella dagarna. En fru från
Högestorp (även speltaksbagerstka) var
mycket anlita. Så skickades en dotter
eller dräng med inbjudnan till gästarna
i byn. Hästingar längre ifrån fick in-
bjudnan per post. Sedan vidtalades då
bokförrum igen, om matsedeln och vad
som skulle inhandlas och hur mycket.
Skulle det vara dans rustades logen
upp och plankor lades på golvet. När
det högst inomhus gjordes ett karn
i uthuset i ordning för gästernas ytter-
kläder. Inget behövde man låna bord
och stolar av naboarna. Även parlin och

8/11-67

Bestick kunde lånas hos handlaren i byn.
Kökfeun hämtades med häst o. sagn dagen
innan. Soppor skulle kokas och en del mat
förberedas. Och det var hon som tog an-
svaret för köket. 5 kr. var betalningen.

Det var gäende smörgäsbord och så var
det dukat vid småbord i stora salen,
(som saknade eldstad) med glas och
servetter. Kätträtten kunde vara kött, kalv
eller grisstek. Efterrätten var i regel
kokta puddingar som hällades i stora
kopparkunkor och fick stelna. Dessa
färmar kunde också lånas om man inte
hade själv. Gästerna var k. ex. ljusna
kl. 3, men ju finare man var ju senare
kom man, ändå till 1 1/2-2 tim. senare.
Gästerna tog emot av servering, hjälpen
och eventuell förning överlämnades.

Förningen kunde vara hem, men då hade
dess lämnats dagen innan för att an-
vändas till gillet. Fätor, kaffor och templet
kaka var vanlig förning. Färsilda för-
ning korgar eller lämnakorgar användes,
en sorts runda korgar kalle "moerna".

Gästerna visades in i stugan där värd-
folket tog emot och gick sedan och tog
i hand och hälsade på alla gäster. Då
alla var samlade ljöd värdinnan till
bord och det var ett sugande innan
mästaren gick fram och började. Och
sedan skulle det sugas igen vid kaffe-
och gottelbordet. Sedan gick fram flera
gångar till smörgåsbordet. En man
uttrågs till kaktör och skänkte i smags-
glaren så länge han var stadig på hem-
den, sedan försåg var och en sig själv.

Efter maten satt männen för sig, rökte, pratade och spelade kort. Kvinnorna satt för sig och pratade. Till glogg användes rom och konjak med socker och kokt vatten. Blev det sedan dans samlades in pengar till spelmannen. Var prästfolket med var det präst från som bröt upp först eller också en äldre släkting som hade längre väg. Alla tog i hand och sade adjö. Föreningen som samlats på ett bord fick man stå för sig. Den lades i en särskild förningsklubb som kunde vara medlem. De olika förningarna hade diskuterats under kvällens lopp. Det var roligt för de hemmavarande barnen att få smaka på föreningen då föräldrarna kom hem. Hade man kommit med häst o. vagn

Med hästarna kvar i stallet. Hade gästerna
dräng hemma kom de och hämtade på
kvällen. Sedan var det efterkalas för
hantverkare o. tjänste folk i byn.

Skulle det vara gille i Prestens präst-
gård skickade bönderna alltid någon
dag innan 1-2 l. vispgrädde dit alltefter
vad de hade råd med.

Och till sorgehusen i Flörjatrakten
skickade bönderna någon dag innan
begravningen alltid 2 l. mjölk. Begrav-
ning förekom ofta på f. m. i samband med
högmässan. Då var gästerna med på mässan
och efter den tog de hem till sorgehuset
och där serverades midelag.

Släddparti brukades anordnas
av gästgivaren på Skarps gästgiveri i
Mönsterholm. En vinterdag 1918 då
det var tungt och snön låg vit med
drängen omkring i gårdarna i socknen
och hopade, släddparti i e.m! Då blev
det glädje. Man fick brätt med att
sköta om i laddugården och sedan äta
middag. Då samlades man på ett
visst ställe och sedan minglade sig en
lång tid med släddar i väg. Hestarna
håller vackra tärnen på sig. Efter en
middag på några timmar var det sam-
ling på gästgivargården och då ljöls
på äggstoddy och senare mer. Dess-
emellan var det dans.

Beskrivs m