

ACC. N:R M. 16845:1-9.

Landskap: Skåne Upptecknare: Erik Månsson, Vinsbör
Härad: Villand Berättare: Elma Månsson, "
Socken: Nosaby Berättarens yrke: bondedotter
Uppteckningsår: 1967 Född år 1870 i Nosaby

7
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas. s. 1-9.

LUF 134

Skriv endast på denna sida.

L.U.F. 134.

ACC. N:R M. 16845:1

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas 1900-1940

"Kraav." 1 mat, 2 drycker, 3 dukning,
4 "postelin", 5 söndagsdräkt.

Maten var "ho-folen" huvudsaken
på alla kalas, som därför stod i samband
med slakt och matberedning.
Dryckerna skulle också vara rikliga
och utom kaffe bestå av hemluggat
dricka, som dock upphörde vid första
världskriget och sedermera helt leetos
av pilsner, läskedrycker, lemnvin
och konjak. Dukningen skulle vara
med husets bästa hemvävda vara
och bordet prydd med levande ljus
till 1917 då el-belysning infördes.

Bordgårdarna hade väl vårdade förråd
av "gilles-porslin", som vid större till-
ställningar lånades ut till alla

31/7-67

②

L. U. F. 134

ACC. N:R M. 16845:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas. emellan

söndagsdräkt var obligatorisk utom
vid dop, bröllop och begravning, då
man hade högtidsdräkt.

Namnet på fester, som stod i samband
med prästeriet kallades gillen ex. vis
'allermansgille', krydegille, prärgille
kösta-gille. Krydegille upphörde unge-
fär vid sekelskiftet. Personliga fester
kallades kalas och gäldes antingen
släkten eller byalaget och bekväms-
skapskretsen. Gärna födelsedagar
50-60-70 år för husbondafolket gjordes
till största omfattning av släkt och vännar.
Gärna födelsedagar som mindre
släktmöten.

Kalas och gillen ordnades dels
för nöjes skull och som underhållning

B L.U.F. 134.

ACC. N:R M. 16845:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas

underhållning dels som belöning
för arbetsfolk och gammal - hjälp
och slutligen 'bjuda igen' för vad
man 'tatt upp'.

Alla höll kalas efter råd och
lägenhet men man höll på regel
att kunna bjuda lika gott igen som
man tog upp. Storbönder, vanliga
bönder och småbrukare eller torpare.
Var för sig.

Bjudningen skedde pr telefon
vid begravning och bröllop pr post med
tryckta ljetjetter.

Gästerna skulle aldrig kallas
vid inbjudningen men väl vid
själva kalaset, då man var nog med
hansordningen. 'Ha fram mat'

④ L. U. F. 134

ACC. N:R M. 16845:4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas

"En främmad" var ett brukligt namn på kalas.

Kokersorna skulle lejas till större kalas, likaså ofta serveringshjälp. Den kallades för matmora och skulle ha betalning i form av riklig mat-tilldelning och någon kontant-betalning. Senare åren har kokfrun blivit högt betald i förhållande till sitt rykte. Hon var mkt uppskattad och ofta fick gillet tid-bestämmas efter hennes önskan och möjlighet.

Man lånade ihop stolar och bord, och servis dels av värdar men senare i affären. Man dukade matbordet i storstugan och hade

⑤ L.U.F. 134

ACC. N:R M. 16845:5,

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas

och hade alltid gående bord för utrymmets skull.

Kalasen började på eftermiddagen och man skulle inte komma för tidigt, snarare då lite sent. För sent ansågs dock som en nonchalans.

Klädseln var den vanliga söndagsdräkten med de äldre kvinnorna följande i schallett svart framande sidenchallett och hemvävda randiga förkläden men de moderna yngre i särskild påkostad gillesblänning, stor hatt och prydd med allt sitt innehav av guldsmycken och pynt. En sådan gillesblänning skulle räcka länge

⑥ L.U.F. 134

ACC. N:R M. 16845:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas

Länge, bestras och ändras för att verka
mycket länge som möjligt.

Serveringsprisan skulle också
vara svartaludd med vita upprif-
ningar. Kökets personalen skulle
stå tillreds när skjutarna börde
upprif frappan och ta emot för-
ringen, som ofta hölls på sär-
skilda fat t. ex. spott-kakor på en
flak fennelbricka eller dylikt
(vid ett gille fanns 20 spott-kakor
och det gällde då att se till att var
och en fick sin rätta bricka och
smakbitar på den med vid hemresan.
Spott-kakorna var vackert insvep-
ta i färgade dukar och förvarades
vid firden i en flätad kaluckborg

⑦

L.U.F. 134

ACC. N:R M. 16845:7

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas

Katshborg. Från andra slag av för-
ring förekom under tidigare del
av denna period: vetebrans, roker-
kaka o.d. men endast spettekaks för-
ringen tycks ha blivit kvar.

En särskild manlig hjälprätt
fanns för serveringen, en dryg hundra
hundra lejd till bord men ofta
överlätt hon detta på serveringsbiträ-
det. Man var nog med rangordningen
och frugandet.

Bordslöner förekom endast
vid begravningar. Då skulle prästen
ta först, han lejds en fallrik i Randen
av värdinnan och så kommo de
övriga efter viss rangordning utan
särskilt krus efteråt.

⑧ L.U.F. 134

ACC. N:R M. 16845:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas.

efteråt. Tal förekom alltid vid person
fester. och sist tackades i ett tal
av någon av de närmaste vännerna.
I början av perioden, 2 årtionden
in på det nya seklet hölls kalasen
alltid i gårdarna men därefter
blev det alltmera vanligt med kalas
på personal eller hotell i orten
speciellt bröllop, begravningar
och födelsedagar.

Många kalas-seder ha liksom
hållit sig än t. ex. Allermansgille,
en del till från emot 1940: påregille
och höstgille men de flesta ha blivit
ett mera intimt umgängestiv med
släktingar eller närboende vännar.

⑨ L. U. F. 134.

ACC. N:R M. 16845:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas 1900-1940

varmen. Underhållning förekom alltid där den kunde ordnas genom gästernas medverkan men det förekom aldrig såjd underhållning utom spelman till dansen. Det var länkebrytarna diskussionserna skämtet och historier som kalasens innehåll och man samlade sig gärna kring de goda berättelserna och underhållarna.

Församlingar till olika ändamål kunde ibland förekomma men ansågs föga passande.

Efter första världskrigets slut började hotellkalasen förtaga. berövande på svärgheten att att skapa arbetslöshet och de begränsade utrymmena i bondgårdarna som började ombyggas i villa stil!