

ACC. N:R M. 16847: 1-10.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Edit Olofsson, Ballingsdån*
Härad: *V. Göinge* Berättare: " "
Socken: *Vankiva ö. Stoby* Berättarens yrke: *småb. hustru*
Uppteckningsår: *1967* Född år *1895 i Vankiva*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas. s. 1-10.

LuF 134

Skriv endast på denna sida.

Vanligaste benämningen på kalas var gille höstgille
Brödegille Julagille. På vår ort var det mindre
vanligt med Bröllopskalas o. s. v. Men begrav-
ningar blev det i vanliga fall stor middags-
aften före lästet läst ut från hemmet, avpassan-
de person och samlings kaffe bjöds. Efter blev
det stor fäst efter vars och ens förmåga och kanske
mer till. Fäst bjöds på stort smörgåsarbord (av de
måra besuttna fisk med vitt vin) därefter den
obligatoriska steken med begyner o gurka spel
m. m. Därefter kom efterrätten som bestod av
ibland kuddesert eller glass. strax på seklet av
ringrot eller d. l. så var föningarna med
spettekakor sockerkakor i våningar samt tårter
till dessa serverades påsar där gästerna
medtog hem av varje kaka kunde uppgå
till ett 20 tal på ett små brukarehem
5-6 spettekakor var vanligt av närmaste släkten

Så var det Julagille där släkt och^{och} vännar samlades
i glada stämningar då bjöd på den vanliga jul-
maten, sylta rödbets, korv, silsallad kumkål grisfötter
och kullkorv m.m. Lutfisk med hemmalagd senap
och potatis hembruggt svag dricka hem bakat bröd.
Så förstär risgröt med soppskokt på russin.
Katarinplommon och sago gryn. På hösten
var det brödegille vid märtenstid. Då samlades
ungdomar och en del äldre vana kvinnor
som skatte torkningen av linet som ungdomarna
sedan arbete med i båtorna. När detta var
färdigt bjöds på kalas i besutena hem bjöds på
stekt^{gås} med tillbehör svartsoffa o.s.v. som
efterrätt var det risgröt med rödgröt (saft kum)
och mjölk med några variationer med
lammstek eller någon hönsrätt allt efter
råd och förmåga

På var det höstgille som kanske mest var topare
och den minsta småbruket som fick hjälps av när-
maste villige grannar med att jä av gränskölden
men också strösåden var det ett jolligt hem (som
det i regel var) hade de olika kåvaror med till
den gemensamma middagen som bestod av
vad mor i de bättre lottade hemmen hade sönt,
som var det ystkalas (kallat kalas) Det var sådana
som inte hade så mycket mjölk att det var
råd att ysta själv man tog med så mycket mjölk
att det var råd med och byttes till i varandras
hem så fick alla lite ostar. I lite större gårdar
ystade husmor så att det fanns kummi-ost
nästan året runt. Bättre ostar på högtiderna.

Bköllapskalas var alltid mest påkostade
och störst. Barndop var i regel en dast de tjänst-
görare med närmaste på liten middag eller
kaffe med dopp. Sprit följde på alla gille.

Böllofskalas förekom i regel bara hos toppvarana
jag serverade på ett sådant bröllop med 140 gäster
(200 var inbjudna). Samling på kaffe med mycket,
mycket kakor o tårter. När avfärd till kyrkan
ägt rum fick vi bränt att duka om till stort
smår gästbord där fanns ^{avt} ~~ett~~ i kötväg i smårätter
puddingar med brinnand sauser omelletter
lunnen o råkor m.m. viner och drycker, drycker
så blev det kokt ballephindra med en sis-leitron
så den vanliga steken helstekt skinka spädk
ad med plommon så kom glassen med färsk
frukt och jörningen som var lika imponerande
som på begravningar med en krockan som
finaste föremålet. Spettkakor (bakade av brudens
moder) i mängd. Sedan serverades kaffe
med massor av kakor tårter och spettkaka
"Krockanen var bakad av konditor"

Äissa om jag var trött när jag vandrade
No 4 utropning av budpaket skedde överant

Kalas eller gille förekorn inte vid lasmötan o. d.
för de hölls i regel i byns skola konfirmation
utlöste ingen bjudning i vanliga småbrukarhem
Femtiotvå dagar blev nog fixades så gott var och en
kunde alltid finnas ju något att slakta kalv (göd)
lamm höns ägg finnas och mycket mat kunde
lagas om detta med hjälp av grisens många fö-
träden i matväg. I vår ort var ju byastaktare
m. m. då delades i regel en kalv i fyra delar
eller fler beroende på hur stor den var så & gjordes
orkost med lamm men ej med grisarna så
& blev det fäskt kött många gånger om året
i alla dessa hem. Fick man besök från annan
ort ville man i regel prata om vad som hänt
o. s. v. och det var ju ingenting för andra
ville gästen träffa vänner och gamla ti der
vandra de man det gemensamt för ett besök,
så orken i Amerika främmande.

Bjudning formen var vid begravningar beställda biljetter så och på bröllop men för övrigt var det muntligt av husfadern eller husmodern eller också ganska ofta något av barnen eller (frigan). Då var det personaler som leides. Vi hade en kockfru i Vankiva (Brohus Anna som var kockfru så långt hon förmådde på alla stora och små gårdar. Hon var inlärd på hörlinge gården av gamla fru Nilsson och var mycket kunnig. När hon började bli gammal tog hon en änkas (med 5-6 barn) med sig och lärde in henne så hon blev mycket bra. Per vaktisen var från Ballingsbo för det mesta det var när hon börja inte orka mer som vi fick rycka in. De flesta vanliga kalas började 2-3 tiden utom begravningar och bröllop som fick bli efter prästens tid. Det var inte fint att komma i tid. Husfrun var i regel värdinna. Serveringspersonalen tog mot gästerna och hjälpte dem med kläder och vad som annars kunde förekomma.

Så var det kokjen igen hon kom till gården en
veckaföre hon skulle baka och slakten skulle
ordnas av henne (det hon behövde för kalaset)
Hon bestämde allting i köket när hon fick veta
vad som skulle bjudas o. s. v. tog till torget och hand-
lade vad som inte fanns all maten lagades av henne
Vad betalkningen beträffar vet jag inte så många i pengning
är var det väl inte så mycket men hela kringar med
mat var och hon delade med sig åt en gammal
tant som bodde i ena rummet i hennes lilla stuga
Så var det dukningen Dukewetter mycket stilla
annat än hemvävt. Bordställ för kryddor fanns för
det mesta Ljus likaså. Blommor i någon vas
eller kruka Perwetter användes sällan men på
föret omtalade bröllop bröt vi linnenetter så och
på nämndemans gården på Stäns kalaset. Ljuse
användes ej utan om det fanns vitbroderi,
Förning endast på bröllop och begravningar På bvan-
N[?] nämnda bröllop fick jag 5 kr som serveringshjälp

Ommöblering förekom så att det blev sitt plats och om möjligt för alla gäster det förekom att bordsstolar och servis med glas lånades. Möbler av grammas servis hos egen handlande (gratis). Det dukades ~~in~~^{inomhus} endast om ungdomen någon gång samlades på kaffe med dopp eller små gäster var det utomhus då det var vackert väder. Regel var det alltid gående bord endast om någon bjöd på resor så var det sittande bord. Placeringkort förekom först senare 40-50-talet. Jag vet ingenting om skärkaka. Som förmiddag fanns endast kackor som jag först talat om spettekakor bakades på beställning så och tårter och flervåningars sockerkakor. Tuktigt fina s. k. smärttårter (s. k. ä) små smärkakor som inte alla kunde baka. Förmiddagen följdes till gillegården på kvällen före eller på j. n. samma dag om det var t. ex. tårter. Tårterna var i regel i kartong spettekakorna på en lämplig bricka med en duk (lince) om som man fick lägga efter slutet på gillet med t. ex. tårter om det var spettekaka eller smärkakor för barnen.

Till bordet bjöd först serouinghjälpen där efter frun och
ibland mannen. Om inte prästen var med lästes ingen
bordsbön. Maten bjöds om ^{varning} det var sittande bord ej annars. Först
en tredje gång två gånger gick man själv om man or-
kade äta så mycket. Vid Bröllopp var det ju brudparet
först därefter deras föräldrar och övriga släktning.
Gick före någon släktning. Så och vid begravning. Vid
föreläsning närmast sörjande sedan vänner och grannar. Vid
Barn dop om det för barn bjudning var gudmor för-
skrivna att gå först till matbordet. Männen väntade
alla till efter kvinnorna och så samma ordning. Vid
gående bord slog man sig ned med dem som man
heller bäst tillsammans med samma tallerik eller bestick an-
vändes inte. Vilken disk på ett stort kalas. Man tog inte mycket
på tallriken av varje sort men när det fanns minst 20-
ja kanske 30 st. för på smörgåsbordet så blev det en
försvastig mängd ändå. Man skulle gå två gånger till
bordet så det gällde att ej ta till för mycket varje gång.

Tal förekom på bröllopp och 50 årsdagar. Skåta gjorde man för allt och alla när man kom i gång. Om det var ett s. k. nöjeskalas kunde männen samlas i något rum och grogga och röka o berätta historier. När sista kaffet var drucket (man fick en s. k. slät kopp kaffe omedelbart efter maten kringburen av servetris) med dopp och allt kom uppbrottet den som gick först var närmaste släktens äldsta dam och sedan gick det fort i väg med alla. På pensionat bjöd endast sådana som var möglösa och ensamtstående. Maten var i regel mycket mer enkel som middag var det några små smår gäsar en st salt soppa med en ost filen e.d. och en stek med lite legymer och profatir ibland glass med färskan bär eller inprovskuren ismräbitar eller en fromage. Man tog aldrig med kalasmat hem utan om något av barnen fick något. Alla tackade värdfolket med att taga i hand och säga adjö till varandra.