

ACC. N:R M. 16848:1-13.

Landskap: Skåne Upptecknare: Algot Nilsson, Osby
Härad: V. Göinge Berättare: " " "
Socken: Visseltofta Berättarens yrke: f. d. lantbrukare
Uppteckningsår: 1967 Född år 1887 i Visseltofta

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas. s. 1-13.

LUF 134

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 16848:1.

Kalas

För att en sammankomst skulle kallas gille eller kalas som båda orden användes här i orten skulle det vara minst 20-25 personer med.

Det var i början av 1900-talet särskilt bröllop och begravningar som var de främsta gillena samt födelsedagar men även julgillena var ofta stora bjudningar. Mindre bjudningar var det vid dop. Smärre gillen var det också då någon bad grannar hjälpa sig med körslor eller slätter. Andra mera tillfälliga anledningar var om någon släkting som vistats länge i Amerika kom på besök. Vid sekelskiftet var begravningar efter välbergade personer de största kalaserna men efter 1914 (första världskriget) föränd^{rat} dessa seder till mindre sammankomster. Det var i synnerhet de besuttna och ägare av större bondgårdar som hade de stora gillena. Men gillen förekom mer eller mindre i alla hem. Fasta bjudlag förekom ej. Man bjöd släktingar och närmaste grannar samt bekanta och goda vänner från andra orter. Torparna hade också kalas

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

16/8-67

i mindre skala för grannar och släktingar. Ståga sociala grupper som var uteslutna från kalasen var det ju inte, men det kunde vara ensamma äldre samt nyinflyttade som ej kom med. Men det var vanligt att då välberigade bönder haft gille gjorde man s. k. eftergille dagen efter och inbjöd då torpare och ensamstående åldringar. Vid en del kalas såsom begravnings- och även julagille var det ej så vanligt att barn och ungdom var med. Barnkalas var ej så vanliga, men ungdomsbjudningar med dans förekom ofta vid jultiden och under vintern. I början av 1900-talet ansågs det ej passande att taga någon bekant med sig till ett gille men efter ett par årtionden ändrades denna åsigt.

Usvalet av gäster var att man bjöd först och främst de närmaste släktingarna samt grannar som man brukade umgås med samt goda vänner som bodde på andra orter.

Man bjöd gästerna på flera sätt. Där det fanns större barn sände man dem att bjuda dem som ej bodde alltför långt borta vanligen muntligt. Till de som bodde längre bort sände

man inbjudan per post. Pålysning i kyrkan förekom aldrig. Telefon var ej så vanlig i början på 1900-talet men där den fanns utnyttjades den gärna vid inbjudan. Vid inbjudan frågade man om de kunde komma hem till oss på en kopp kaffe, även om man ändå tänkte bjuda full måltid. Man skrev i vanliga fall samma inbjudan som vid muntligt framförande. I de flesta fall fick man besked genast om gästen kunde komma. Det förekom inte att gästen skulle ha flera inbjudningar. Vid begravningar lät man trycka särskilda bjudningsbiljetter med svarta kanter. Till större bröllop använde man också särskilda inbjudningskort.

Till större kalas brukade man leja kokfru ~~och~~ (av äldre personer benämndes hon ofta stokerska), serveringshjälp och diskerska. Det var i synnerhet vid begravningar och bröllop samt vid de större julagillena. Kokerskan var från någon av socknens byar. Det var vanligt att alla i byn som gjorde stora kalas anlätade samma kokerska. Hennes verksamhetsområde brukade omfatta halva socknen. Någon särskild utbildning hade hon ej, men hade skaffat praktik genom anställning på

betell eller i finare familjer. Hon hade arbetet som bisyssla. Hon brukade börja arbetet ett par dagar före kalaset, och stannade vanligen kvar en dag efter. Kokerskan brukade ta befälet i köket och husmodern sysslade med annat som värde kalaset. Kokerskan lagade vanligen all maten till kalaset. Det kunde stundom förekomma att kokerskan införde nyheter vid matlagningen. Den vanliga betalningen till kokerskan var i början av 1900-talet fyra - fem kronor om dagen, men efter 1914 fördubblades betalningen.

Det var ej vanligt med större nyanskaffningar till kalasen men ersättning för någon dålig möbel kunde förekomma. Man brukade ofta tapetsera och måla i något rum till kalaset. Det var ganska vanligt att man lånade bord och stolar och servis. Möbler brukade man låna av grannarna samt servis i någon affär som sålde porcelin. Det var vanligt att man dukade inomhus ty på bondgårderna hade man stora hus. Det var vanligt med gäende bord och det var först på 1930-talet som det började förekomma med sittande bord vid smärre gillen.

ACC. N:R M. 16848: 5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Man dukade med hemvävda linnedukar. Blomsterdekora-
tioner var ej så vanligt, men ljus förekom allmänt.

Papperslöpare brukades också samt bordställ för kryddor.
Lervetter var ej vanligt. Det var mycket sällsynt att det
förekom plaseringskort. Det var endast vid något finare
bröllop. Vid blöllop då vigseln förrättades i hemmet
vilket var ganska vanligt i början av 1900-talet var gästerna
bjudna till klockan 2 eller 3 em. Var vigseln i kyrkan som
sedan blev mer vanligt var vigseln vid samma tid samt
sedan samling i blöllopsgården omedelbart efteråt.

Vid begravning under början av 1900-talet var det vanligt
att gästerna samlades i sorgehuset vid middagstiden för
att dricka kaffe med smörgås och kakor varefter man åkte i
procion till kyrkan för jordfästning och sedan samlas igen
för begravningsmiddag. Till födelsekalas och julagillen var
man bjuden klockan 4 eller 5 em. Gästerna kom i närsittunda
god tid. Det ansågs inte riktigt fint att komma i god tid.
Men det ansågs ej lämpligt att komma alltför sent.

ACC. N:R M. 16848:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Vid begravningar och även bröllop var det vanligt att man var svartklädd. Endast flickor bar ljusa kläder vid bröllop. Männan var klädda i bonjour och senare tiden frackar.

Vid övriga kalas var dräkten mera fri och av olika typer och allt efter råd och lägenhet. Det var vanligen värden som hälsade gästerna välkomna. Det var endast vid stora kalas som särskild värd eller värdinna förskom. Det var oftast någon ung man i trakten som börjat med uppdraget som vice värd. Han kallades vanligen traktör. Vice värdinnan var också servitris. När värden togit emot gästen och hälsat välkommen hälsade ~~han~~^{man} på alla de andra. Ytterkläder förvarades i förstugan men på vintern i särskilt rum.

Vid skelskiftet hade bruket med färing nästan upphört, men jag har dock varit med på några fäsas där det förekommit. Det var särskilt vid begravningar och bröllop som det förskom. Det var ej några tillagade rätter, ty bruket med risgrynsgröt och omeletter i konstnärliga kopparsformar var då bortlagd. Men man hade stora vetekringlor samt bakelser

av smörgar och en sort bakelser av sockerkaksdeg och var skål-
formade och garmade och var mycket vackra. Man hade också
en sorts konfekt i form av breda band som rullats. I k skärkaka
har ej förekommit här. Drycker förekom inte som förming. En del
bakelser eller konfekt beställdes hos en bagare eller någon kvinna
i orten som var van vid sådant arbete. Förmingen fraktades ej
i förväg till kalasgården utan medfördes till kalaset. Den
brukade lämnas in köksvägen. Speciella förmingskorgar hade
man ej, men under 1800-talet hade man det och även särskilda
påsar för brödkakor. Förmingen ställdes på ett särskilt bord.
Förmingskärnan togs hem vid kalasetts slut. Förmingen brukade
avsmakas av varje gäst vid kaffet, och vid kalasetts slut före-
kom utdelning att medföras hem. Någon diskussion om förmingens
kvalite förekom inte annat än privat meningsutbyte mellan
damerna. Det var ju vissa personer som hade råd och intresse
för att ha god förming. Någon direkt tävlan var det ju inte.
Det förekom inte att man hade blommor i stället för förming.

Där ej särskilda värdar eller värdinnor fanns var det

ACC. N:R M. 16848:8.FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

värden i huset som bjöd till bords med några ord om att de var välkomna och ombads att ta för sig av det huset kunde bjuda på. Värdfolket brukade sitta vid ena bordsändan om det var sittande bord och hade till höger om sig de förnämsta gästerna och de närmaste släktingarna. Äkta makar placerades tillsammans. Platsen närmast värdfolket ansågs finast. Någon rangordning förekom knappast, annars ansågs det vara kyrkoherden, nämndemannen och folkskolläraren. Äkta makar satt tillsammans men för övriga satt män och kvinnor var för sig. Under 1930-talet ändrades placeringen vid sittande bord så att värdfolket satt vid mitten av bordet med de förnämsta gästerna mitt emot samt att äkta makar ej satt tillsammans alltid. Bordsbön lästes ej före maten. Efter maten lästes bordsbön om prästen eller skolläraren var närvarande. Det var vanligt den första tiden man hade sittande bord att maten skickades omkring, men sedan ändrades detta så att man bjöd omkring. Man bjöd först de förnämsta gästerna som satt i närheten av värdfolket. Vid gående bord var det kyrkoherden med fru som skulle

ta av maten först, om de var närvarande. I annat fall var det nämndemannens fru eller kyrkoverdens fru som skulle börja och det kunde hända att dessa trugade varandra vem som skulle gå först. Värden och värdinnans trugade i många gånger, men man bjöd för varje omgång.

Vid bröllop och begravningar var matordningen något förnämligare något försänligare än vid julagille och födelskalas. Det var ju också skillnad om det var i förmögare hem eller i mindre välbergade. Vid ett bättre kalas var det först smörgäsbord med flera sorters sill pressylta härskotte ägg korv av flera sorter, onrelletter m.m. Som huvudrätt brukade det vara oststek med potis eller om det var om hösten kunde det vara gässtek. Som efterrätt förekom saftsylta med russin och sviskon eller fruktkompott. Till varje rätt utom efterrätten dracks brännvin, men det var endast männen som drack detta. Till kaffet serverades konjak. Vid födelskalas kunde matsedeln vara något enklare, liksom vid julagillen, men i samma stil, men man drack mer då ty man drack

ACC. N:R M. 16848:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

grogg eller toddy också. Vid födelskalas i enklare hem var det ganska vanligt att det endast förekom kaffe och kakor samt möjligen något brännvin.

Man tog god tid till maten vid kalasen så att varje rätt tog nästan en timma. Man använde sig samma tallrik till flera rätter. Det ansågs sig särskilt belivat att taga mycket på tallriken vid gäendes bord. Man brukade taga två gånger av varje rätt utom eftersätten. Värddinnan bjöd endast vid varje omgång. Man brukade skåla när man drack till maten.

Några särskilda regler fanns ju inte men det var vanligt att antingen värden eller den förmämsta gästen höjde sitt glas och sade skål. Vid bröllop och födelskalas var det vanligt att det hölls tal. Vid bröllop talade först brudparets föräldrar och sedan prästen om han var närvarande, samt sedan släktingar och goda vänner. Vid födelskalas talade grammar och släktingar. Det var sällsynt att det förekom brödvisar. Vid sittande bord brukade man sig stiga upp mellan rätterna. Efter maten skildes män och kvinnor åt i olika rum. Kvinnorna bjöds stundom på

karameller, med det förekom ej vid alla kalas. Männen rökte cigarrer, och det var först under 1920-talet som man började röka cigarettar mera allmänt. Vid julagilla och födelskalas förekom underhållning i form av lekar, musik, dans, kortspel och historieberättande. Vid ungdomsgille var det mest dans samt något pantlekar. Insamling av pengar förekom inte. Vid begravning bröt man upp ganska tidigt, omkring klockan 7-8 em. På bröllop där man dansade också höll man på till klockan 10-11 och lika länge vid en del julagilla och födelskalas. Om prästen var närvarande brukade han gå först stundom innan kalaset var slut. Det var vanligt att gästerna tog varandra i hand vid avskedet. I början av 1900-talet var det vanligt att man tog en del kakor som man ej ^{ät}nytt till kaffet samt utdelning av förningen med sig hem antingen i knyts eller i framlagda papperspåsar. Vid avskedet tog man i hand och tackade för kalaset. Dagen efter kalaset brukade man anordna efterkalas, till vilket man inböd torpare och andra grannar som ej kommit med förut. Man brukade också sända kalasmat till

fattiga och sjuka som ej kunde komma.

Under tidsrymden till 1940 höll man ej många kalas på hotell eller pensionat. Det var först på 1940-talet det började med att begravningsmiddagar förskom på hotell. Skillnaden mot kalasen i hemmen var att de på hotellen tog kortare tid och matsedeln var modernare med lättare rätter med grönsaker till och flera sorters efterätter.

Vid bröllop brukade ungdommar från trakten samlas på kvällen vid bröllopsgården för att "ropa ut" brudparet, som då kom ut på trappan för att låta sig beskådas. Man brukade bjuda något på de besökande, antingen en cigarr eller ett glas vin.

I början av 1900-talet kunde ett julagille eller födelskalas i en medelstor bondgård firas enligt följande: Då man anlände till gillesgården bjöds man genast på kaffe med många sorters kakor. Man väntade ej till alla samlats, utan man drack kaffe allt efter som man kom. Efter omkring en timma serverades maten med gärande bord. Det var först smörgås med pålägg och

sitt och smävarmt och var det vid juletid var det pressylta och rödbetor. Flumdrätten var stundom fläskstek men ofta var den bruna böror och revenspiell eller fläsk. De flesta av männen drack brännvin till varje rätt. Eftersättan utgjordes ofta ^{av} risgrönsgröt samt saftbräm (s.k. rödgröt). Innan man gick hem bjöds kaffe med flera sorters bröd. Tiden mellan måltiden och kaffet fördro männen med att spela kort och röka och kvinnorna med samtal om varjehanda samt ungdomarna med prattlar och möjligen någon dans.

Det är knappast några av kalassederna före 1940 som förekommer i sitt dåvarande skick. Vid begravningar bjöds endast på kaffe på något hotell eller pensionat. Vid bröllop är det endast de närmaste släktingarna och några ungdomsvänner som är inbjudna till middag vanligtvis på något hotell eller i brudens hem. De stora julsällena förekommer ej som förr utan det är endast smärre bjudningar, och vid födelsedagsgrattulationerna bjöds man endast på kaffe.