ACC. N:R M. 16857:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134. Kalas.

Kalas är det namn vi i staden mest använder. Gillen vill jag mest förknippa med landshygdens, slåttergille, systagille, äldermansgille.

Vid julen hölls kalas, både på landet och i städerna. Födelsedags- och namnsdagskalas likaså. Vid bröllop användes varken ordet kalas eller gille, begravning- och konfirmation samt dop likaså. Man sade rätt och slätt att man skulle gå på bröllop, begravning, konfirmation, barndop. Gille förknippas jag mera med att det gick livat till. Kalas är högtidligare.

Om avlägsna släktingar kom på besök, bruksades ofta bli släktkalas.

När kräftorna var lovliga hölls kräft-

23/8-67

ACC. N:R M. 16857:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.H.F. 134

kalas. Gilla i det sammanhanget har jag aldrig hört.

De största kalasen i min hemtrakt var 50 årskalasen. Då bjöds grannar vänner, arbetskamrater, samt släkten.

Så långt jag minns, omkring 20-talet, var det stora tropsamlingar bland kamrater och andra för att uppvakta på bemärkelsedagen. Att inte bjuda ansågs som snålhet. Ja det kunde ibland vara så att vederbörande var tvingad för skam skull. Jag har hört uttryck som följer: "Ja, har man satt in sig för en tia, så måste man väl bli bjuden.

Var sen gratulanterna glada för sprit, så kunde jubilaren få en stor skuld. när väl kalaset var över. För sprit

2

ACC. N:R M. 16857:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134

måste det vara, annars var det ett dåligt kalas.

De hosrettna hade sina äcligen åtekommande middagar. Jag vill minnas att hösten var bjudningarna tid. Bland den gruppen människor hette det, att de skulle ha middag få så och så många personer. Då användes vorken gille eller kalas.

Ibland hade de supar.

Så högtidligt var det inte bland den enklare befolkning. Gällde bjudningen bara koffe så kunde man säga, att man var bjuden på koffekalas, eller kofferep.

Det senare ordet har jag alltid tyckt vecka slangutttryck.

Bjöd de på mot så sa de: "Välkommen hem och ät en bit mot!" eller väl-

ACC. N:R M. 16857:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134

kommen hem på en enkel smörgås.
Där de bjöd lät de så anspråkslöst,
men bjudningarna var det inte.
Vid jularna var det alltid kalas. De var
så behändigt att bjuda då, när man än-
då hade lite mat hemma. Hängt taget
åts det samma mat på varenda kalas.
Kalas när som helst hade inte den
enklare befolkningen. Men bjöd de
så var det ett verkligt kalas.
Att bjuda så enkelt, som ungdomen av
i dag gör, hade varit otänkbart.
Den högre socialgruppen valde ut
gäster, som kunde tänkas ha gemen-
samma intressen. De lägre grupperna
bjöd rubb och stubb. Nuandsaken de
fick mat. Själv har jag tyckt det varit

4

ACC. N:R M. 16857:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134.

rena utfodringen.

Orsaken till att jag har så aversion mot kalas, kan bero på att vi så sällan hade några i mitt hem.

Inte var det många, som bjöd oss för vi var allt för många barn.

Jag minns heller inte att det var så vanligt att barn blev medbjudna. På den tiden var det inte barnen som dominerade, vilket är fallet nu.

Kanhända tyckte föräldrarna det var skönt att slippa ha en massa barn med. Någon gång behövde de få känna sig fria.

Barnhjälje var heller inget problem med.

Oftast fanns det större barn, som hade uppsikt över de små. Namnen får föräldrar ordna barnvakt, om de skall kun-

2
5

ACC. N:R M. 16857:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134.

gå". Det blir både besvär och kostsamt.
Barnvakten ska numera ha betalt pr timma. Förr räckte det om de fick någon krona och så bite gott.
Barnen fick i regel ha julkalas och så födelsedagsbjudning.
Några ungdomar fick ha bjudningar, var det bland de finare hetk det bal.
Till en sådan fordrades lång klänning, och herrarna bar smoking. Till denna bjudning fordrades att lämna besked om man kunde komma eller ej. Till andra bjudningar var det inte nödvändigt. Det hetk: "Var det bjudet, så var det fägnat." Bjudningarna framfördes bland den enklare befolkningen muntligt, bland den högre klassen skriftligt. Här telefonen blev

ACC. N:R M. 16857:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134

var mans egendom, ringdes det och göres så fort-
faraende, när det var frågan om enklare bjud-
ning. Bjudning är i vår tid en vanlig benäm-
ning på kalas.
Husmodern är oftast den bjudande.
Numera sker bjudningar på kort endast till
bröllop, begravningar, större bemärkelsedag-
ar. Bjudningar, om det är många, hålles
i förhyrda lokaler. Oftast har korten följan-
de lydelse: "Har härmed äran inbjuda
till vigselakten mellan vår dotter — — .
o.s.v. i namnet på kyrkan, samt därefter
intage middag på namnet på några restau-
rang eller annan kalas.
Så vårdfolkets namn, sist. om
svar anhålles före en viss tid,
Rekreska, serveringsbjälje och även diskperso-

ACC. N:R M. 16857:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134

nal anbitades. Mest var det vid stora högtids-
feska bröllop och begravningar.
Ibland var det bara trotefru och serverings-
hjälp. Dessa brukade även ta hand om dis-
ken.
På landet kunde kokerskan ha ett stort verk-
samhetsområde. Det gällde att få en, som var
beräknad för sin goda mat.
Tällan hade hon någon utbildning i mat-
lagning och oftast hade hon det som hirgsla.
I regel kom hon dagen före och gjorde en
del förberedelser. Inköpen var då gjorda av
husmodern, men vad som skulle köpas
gav kokerskan upplysning om.
Kokerskan tog befälet, för var det en stärk-
lig kokerska litade husmodern helt på henne.
Ibland kunde det uppstå diskussion om

ACC. N:R M. 16857:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134

maten skulle räcka. Kokerskan visste ungefär hur mycket som gick åt. Husmödrarna var i många fall snåla med maten, och följden blev att kokerskan på bästa sätt försöka få det att räcka till.

Kokerskans arbetsdag var lång. Tram på morgonen var arbetet slut. Hon lämnade sällan köket förrän all mat var bortplockad och disken klarad.

Betalningen var bra, och jag tror knappast det hände att hon bara fick sin betalning, utan en bra slant därövre.

Vårdfolket var ofta generösa vid sådana tillfällen. De var glada att gästerna hade tyckt om maten och överbetalade därför kokerskan. Kokerskorna blevo ofta goda vänner med sina herrskap de arbetade hos.

ACC. N:R M. 16857:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134.

Hon värderades högt och lät sig oftast kunsas.
En bra kokerska kunde vara uppfingad halvår i förväg. Många gånger kunde de neka att gå till någon de visste inte betalade så bra. Kokerskorna medförde ibland vissa saker som behövdes. Bl. a. stor koffekittel, ibland stora grytor. Dessa saker hade kokerskan köpt in, många gånger för att underlätta arbetet för henne själv. Det var inte på alla ställen det var behvämt att arbeta. Hellre försökte hon då på detta sätt göra det enklare.

I en del fall gjordes nyanskaffningar, målades och snyggades upp. Det var ju på sådana ställen, där de inte så ofta hade främmande eller kalas. Med andra ord de lägre samhallsklasserna.

ACC. N:R M. 16857:11.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134

Mycket fick lånas om det var större tjudningar.
Oftast blev det hos grannarna om det var på
landet. I städerna finns och har funnits stora
möjligheter att låna i affärer.
Bord och stolar lånades på landet hos gran-
narna. I städerna från möbelaffären eller
från någon föreningslokal.
De mesta kalasen hölls inomhus även
på sommaren. På landet dukades sommar-
tid utomhus om de kunde vara säkra på
att vädret blev vackert. Kräftkalas hölls
alltid utomhus vid uppehållsväder. Jag
minns kräftkalas från 20-talet. Antingen
dukade de i en berså, eller gjorde de tör-
sal av björkar. Kulörta lyktor hörde till.
Dya tillbehör har ju tillkommit på de
senaste tio åren, såsom baklappar med

ACC. N:R M. 16857:12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LH.F. 134

kräftor på servetter med kräftor.
Jag minns att mina föräldrar hade en stor hjudning i början på 20 talet. Det var på sommaren och det dukades utomhus. Stora långbord med bänkar att sitta på. Elektrisk belysning hade vi också. Maten lagades av kokerska serveringen hjälpte mina äldre systrar till med. Det var gående smörgåsbord med mängder av rätter. Obligatoriskt på vanliga storkalas var sill inlagd i ättika strömming kokt och stekt. Sillpuddingar köttbullar, malda biffar med lök, lökdolmar, kalasylta, ceaberusspjäll stekta, sillsalad, rödbetor, omeletter med spenat. stavning eller spanis. Svamp använder inte så mycket från min tidigaste barn-

ACC. N:R M. 16857:13.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.4.F. 134

dom. Det var den finare klassen, som hade begrepp om att den gick att använda.
Tevertaka med lingon hörde också till smörgåsbordet, anjouis ost. Varmvätten var oftast kalvstek, det ansågs för fin mat. Pyttling bjöd de finare på, när de hade hjudning. Det ansågs som mycket fint. Det arbetarklassen kunde köpa, var oftast en höna, som i regel var så seg att det med möda gick att äta upp den. Fågel och vilt var främmande för den lägre klassen. Deras gäster tarvade mera mot så därför måste det vara rellare saker, som serverades. Blev de hjudna på något ovanligt, visste de inte hur det skulle ätas. Men allt sådant har nu ändrats. Den lägre klassen hjuder numera väl så fint

ACC. N:R M. 16857:14.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134

som den högre. I och med att allt håller på att jämna ut sig, så har även bjudningssättet ändrets. Att servera ost och vindruvor förekom förr bara hos ståndspersoner. Nu kan det vara en hur enkel bjudning som helst så är detta numera nästan obligatoriskt.

Jag återgår till bjudningen vi hede. Till kalostehen var det potatis, sås och grönsaker. Mest var det morötter, blomkål var inte så vanligt, (detta är från 20 talet). Fanns det ärtskidor så serverades det till. Så var det gelé, hemlegat samt lingon, gurka färsk.

Efterrätten bestod av förningar, som gästerna haft med. Många var från landet, där är det sed att föra något

ACC. N:R M. 16857:15.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LUF 134

med sig. Det var ostkakor, sötostar, brunost, fårfor och smörbakelser.
Sjötva bjöd vi på hetimplommon och grädde. Måltidsdrieka var öl och svagdrieka. Sockerdrieka fanns också. Kalaset avslutades med koffe och kakor. Bjudningen började vid sextiden och ätandet var inte slut förrän midnatt. Några pauser blev det mellan smörgåsbordet och varmrätten och sen till afterrätten serverades.
Det ansågs fint att komma i god tid, och de flesta gjorde så, en del kunde komma innan utsatt klocksleg, det gjorde heller ingenting.
Någon speciell klädsel var det inte på bjudningar inom arbetarklassen. De tog sina "bästa" kläder. I regel var finkosty-

15

ACC. N:R M. 16857:16.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LUF 134

men mörk. Den användes i både glädje och sorg. Jag minns att min far hade banjone och det var nog ganska vanligt om det var man som ofta var bortbjudna. Min far var ofta anlitad att vara visevärd, framförallt på landet, där han hade många vänner. Det betta alltid om honom: "Han skötte floskan med den äran."

Kommona bar i början på sekelet mest blus och kjol. Mörkt tyg. På 20 talet var det hela klänningen. Ofta hade de svart klänning som finklädning. Svarta strumpor och känger. I början på 20 talet minns jag att mor hade skor.

Även vi barn hade känger.

Vid större bjudningar fanns det sooskild värd och värdinna. Det var värdfolkets

ACC. N:R M. 16857:17.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LUF 134

bästa vänner som i regel fick det uppdraget. Men alltid kanske inte de passade, då tog de sådana, som kunde representera. Alla hälsades med välkommen. Gästerna hälsade på varandra. De fick själva presentera sig.

Ytterkläderna brukade oftast lägges i ~~ett~~ en säng, i ett rum som inte användes just för tillfället.

Förningen togs med vid själva kaloset. Var det förning i bunkar var de inkrutna i en stor servett eller handduk.

Smörbakelserna vilka oftast fick beställas hos en, som var skicklig i att baka sådana, lånade även ut korgar att förvara dem i. Bunkarna voro märkta med ägarens namn.

ACC. N:R M. 16857:18.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134.

Förningarna ställdes i regel på ett speciellt bord, men många gånger placerades de på ena ändan av långbordet där den övriga maten stod. Förningskärlen lämnades kvar.

All förning skulle ansmakas av varje gäst. Togs någon förbi, kunde den, som givit förningen, känna sig förolämpad. Det diskuterades livligt om smaken och konsistensen på de olika ostkakorna. En del var för hårda, en del för lite sötade. Det kunde bliva ett stort samtalsämne. Sådant förekommer i våra dagar om olika slags tårtor.

Gärna vill värdinnan bjuda på en tårta, som inte är så vanlig. Det undras och kannstöps om var den innehåller, vem

ACC. N:R M. 16857:19.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134

som har bakat den, oftast är de från något konditori. Gärna frågar de värdinnan var den har kommit ifrån. Jag har sultit och hört på sådant samtal och tycker det är bra innehållslöst. Det kan ju räcka med att man säger det är gott. Men så lär inte andra tycka. Jag har gjort den upptäckten av sådana samtal att det är riktiga kaffetanter, som bryr sig med sådant.

Fanns det vård och värdinna bjöd de till bords. An inte, kunde antingen den som serverade eller värdinnan bjuda.

Var det gående smörgåsbord så var det fri plasering. Oftast var det så att män och kvinnor satt åtskilda.

ACC. N:R M. 16857:20.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134.

Män och kvinnor hade olika samtalsämnen.
Kvinnornas samtal har ju mest varit om hem
och barn. Männen talade ofta politik och i
det samtalet kunde inte kvinnorna deltaga.
Oftast visste de för lite om politik. Det hade
mycket annat som upptog deras tid.
Av egen erfarenhet har jag lagt märke
till från min uppväxt, hur lite förutom hem-
met kvinnan intressade sig för. Olika
orsaker finns som skäl. Jag själv satt hell-
te tillsammans med män på bjudningar,
deras samtal var för mig mer givande.
Bordsbön lästes endast i de sammanhang där
prästen var med. Att läsa bordsbön offent-
ligt är ju inte läntsbart, när det så sytterst
sällan läses i vardagslag. Det ser ut som
det endast var riktigt gamla, som höjer sitt

ACC. N:R M. 16857:21.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LLI.F. 134

hmand till bön, och även tacka för maten.
Att jag själv fortfarande gör det, beror på
skolan jag gick i. Under min skoltid fick
vi alltid läsa bordsbönen innan vi lämnade
skolan för att gå hem till middag. Vi börja-
de nästa lektion med att tacka för maten.
Föräldrarna behövde inte lära oss det. De visste
att skolan undervisade oss i både att läsa
affonbön och läsa till maten.
Min mor såg jag läsa tyst, men däremot
inte far. Mina egna barn läser ej, ej heller
lär de sina barn läsa. Jag tycker det är
sorgligt.
Var det sittande bord, bjöds maten ibland
omkring, ibland langade gästerna maten.
Vid gående smörgåsbord, vilket är det
bästa serveringssätt, behöves ju mindre

ACC. N:R M. 16857:22.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134

serveringspersonal. Det är även bra, emedan
mycken mat kan lagas till i förväg.
Många numera föredrar gående bord.
De byggas ju kök med bordiskar.
Inte kunde vem som helst ta mat först.
Ibland gick det efter rang, ibland ålder,
ibland kommoma, vid begravning alltid
de sörjande först.
Förr var det ett förskräckligt hinsande. Det
ansågs fint att vänta och låta sig hinsas.
Dog händer det alltjämt och inte minst
på ett vanligt kaffeeje. Ibland tror jag
att de personer, som låter sig hinsas, är
blyga av sig. Att skära en tårta är för
många väldigt svårt. Den första biten är
ju värst att få tag. Tänk om man skulle
tappa den.

ACC. N:R M. 16857:23.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.4.F. 134

Matsedeln växlade beroende på vad slags bjudning det gällde.

På landet var det nog samma matsedel, när det gällde både bröllop, begravningar och större fiedelsedagskalas.

I städerna bjöds annorlunda.

Herrskapen bade och bar fortfarande sittande bord. De bjöd i regel inte mer än gästerna fick plats att sitta. Gästerna i den klassen var valda så att de hade gemensamma intressen, eller någorlunda samma rang.

Smörgåsbord förekom i sådana sammanhang inte ofta.

De åt lite men fint, och för deras del verkar det, som om de gick tillsammans för att träffas och inte för maten. Oftast

ACC. N:R M. 16857:24.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.H.F. 134

var de inte mätta efter en sådan bjudning.
Om det rätt var mycket, så var det inte fint
att ta för sig mycket. Där det bjöds
mot om igen, så var det inte ofta någon
tog mer om de först bjudna hade lackat
nej. Den som tog ansågs för djärv.
De "rika" hade på sin matsedel mest
mat med fransk anknytning, och
så olika sorters vinar. Där serverades
inte så mycket starkspritt, såsom bränn-
vin. Cognacen var av hög klass.
Det vanliga folket hade bränn-
vin och i regel en billig sorts cognac.
Cocktail var för bara några tiotal års sedan
ovanligt bland den breda massan.
Numera serveras det nästan alltid
vid en någorlunda fin middag.

ACC. N:R M. 16857:25.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134

Sådant som borde herrskapen till på 30-40 talet har nu nått de bredare lagren. Pryckling som ansågs som något mycket fint, dager inte att gjuda på i deras kret var. Det har ju blivit vardagsmat bland allmogen.

De besuttna börjar med nymodigheterna, mer och mer tränger dessa nyheter in bland allmänheten. Det tar flera år innan det har brett ut sig. Så har det varit och kommer att bli.

Middagar och kalas överhuvudtaget tar lång tid. Jag har den erfarenheten att men åter från man kommer, tills man är färdig att gå hem. Ofta avslutas en fest med vickning mitt i natten.

ACC. N:R M. 16857:26.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134

Hur länge sedan att skolla hållit på vet jag ej. Men jag tror att skålandet har öhat. Det är mycket trottsamt på tralas i och med detta. Skålas görs det hit och dit. Jag vet inte mycket om varför de skålar. På mig verkar det löjligt.

Om det höjs en skål för ett brudpar eller jubilas kan gå för sig men allt det andra skålandet, borde bas bort.

Tal har förekommit så länge jag minns omkr. 50 talet.

Vid begravningar, tröttage, födelsedagar, examensdagar. Tal till värdinnan hålls på finare middagar. Tal till kunnen och tal till mannen.

Bordsmöser vet jag inte om det fanns på 50 talet. På 30-40 talet skrevs detsä-

ACC. N:R M. 16857:27.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134

dans och sjöngs. Många mycket banala.
Vid sittande bord är det inte vanligt att
stiga upp från bordet mellan rätterna.
Där det var sittande bord var det oftast
placering. Då var det inte vanligt att
män och kvinnor skildes åt efter ma-
ten. Kaffe och cognac, och punsch
till damerna serverades ofta i mindre
rum. Där röktes också och dracks
groggar. Cigarrer eller cigarrcigaretter
till herrarna. Ofta bar cigarrerna mag-
gjördlar. Cigarettrökningen bland damer-
na innan 40 talet var inte så utbredd.
Men det tillhörde att det bjöds omkring
cigaretter.
Underhållningen varierade, beroende på
vilken samhällsklass, som bjöd.

ACC. N:R M. 16857:28.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134

I den högre socialgruppen fanns kanske
någon som spelade piano, eller som kunde
springa. Ibland hyrdes musiker, som spe-
lade under middagen. Inte var det så många
som hörde musiken. Den kunde vara stö-
rande när den blandades med sorlet från
gästerna. Dans kunde ju också förekom-
ma.

Bland den lägre klassen, var underhåll-
ningen en helt annan. Där kunde dras
fingerkrok, bryta arm, lekar, såsom änke-
leken samt kortspel. Det var herrarna,
som då spelade. På enklare tyndningar
där någon underhöll med musik från drag-
spel eller fiol var det oftast insamling till
dessa. Bland de finare förekom det ej.
Det var olika när man bröt upp. På

ACC. N:R M. 16857:29.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134

de besuttnes middagar tros jag det var en någorlunda bestämd tid, oftast före midnatt. De andras bjudningar kunde hålla på till fram emot morgonen. Oftast förlades deras bjudningar till lördagskvällen, så gästerna hade ju möjlighet att sova ut dagen efter.

På de rikas kalas var det vanligt, att den förnämste gästen bröt upp. Hur gärna någon annan hade velat gå tidigare, ansågs det inte passande.

Bland de lägre socialgrupperna, kunde nog nästan vem som helst bryta upp. Hos dem hölls inte så hårt på etiketten.

På de finare kalaren tog gästerna varandra i hand vid avskedet, hos de andra kunde det vara hur som helst med den saken

29

ACC. N:R M. 16857:30.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134.

Mången gång försökte de smyga ivög och tog då bara adjö till värdfolket. Det smyggande avsked, var för att inte de andra gästerna skulle vara tvungna att bryta upp.

Att föra något med sig från de finares kalas gick ej för sig. Gästerna fick inte mer att äta, än att de kunde förtära det.

Motsatsen var det bland de andra. Allt gick inte att äta framförallt gällde det kakor. I bland tog man kakorna i en näsduk, när det blev modernt med pappersservetter användes de. Numera förekommer att pasar delas ut. Men sällan är det så mycket kakor numera, att det inte går att äta upp. Vanligt är ju också att man bar de kakor man önskar. Förr var det tvunget att taga av alla sorterna, som kunde vara

30

ACC. N:R M. 16857:31.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134

upp till tio - folo sorter

Skulle det vara riktigt tackade de rika med att sända tackkort. Det hände nog också att de ringde och tackade.

Bland de andra tackade de vårdfolket när de nästa gång träffades.

Efterkalas hände inte hos de besuttna. Där fanns ingen mat över att bjuda bort. Men de andra däremot, fick mat över, som måste gå åt. De, som bjöds var i första hand de som icke hade kunnat närvara vid det egentliga kalaset. Efterkalas brukade vara en eller två dagar efter. Gärna ville de bjuda medan blommorna voro vackra, om det hade varit någon födelsedag, och medan maten var någorlunda god.

Alla kalas hölls i hemmen. Att ha bjud-

ACC. N:R M. 16857:32.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.U.F. 134

ningar på hotell eller pensionat är ingen gammal sed.

Att ha begravningskaffe på konditori har varit populärt sedan början av 40 talet.

Oftast var det ett visst antal sorters kakor och tårtor, som serverades.

Ännu finns några av de gamla kalassederna kvar. Mest är det på landet där det fortfarande hålles gstagille och slåttergille, men i mycket liten utsträckning. Julkalaser pågår ännu på landet såväl som i städerna.

32