

L. U. F. 134 Kalas.

Jag är född i Växjö 1895, och så långt jag kan minnas kallade, så är alltid kalas en gill.

Gille är mest förknippat med landsbygders hyrningar.

Är det kalas användes i samband med SV:s förtä samt släkt- och julhyrningar.

Kalas förekom inte ofta bland den lägre samhälls klassen, utan vid förtä nämnde tillfällen.

Bland kalaserna var SV:s hyrningar de största. Den dagen ville folk gärna fira.

Man hade inte råd med hyrningar men just denna högtidsdag fick de ta sig råd. Ibland var det brummet att göra en hyrning. För var det vanligt att heta gick runt bland arbetskamrater och vänner, där de fick teckna en

21/9-67

L.4.F. 134

summa. Det hette ibland, att de hade
satt in sig för sig och sig mycket. Att
tycktes på kalas, ansågs jävligt. Den,
som inget kalas kunde göra, ansågs som
fattig.

Från 10-20-talet var det vanligt att ba-
nen var medbjuda. Det upphörde på
småningon.

Bjudningar skedd muntligen. Ibland
direkt från värdskapet, ibland genom
kudskickning. Telefon fanns inte hos
den stora allmänheten. Kunde inte gäs-
terns komma behövde de inte säga åter-
bud. Det hette: "Var det tyckt vi var
det föga".

Kalasen hölls ofta på söndagarna och
började vanligen vid 2 tiden. Gästerna hade

L. 4. F. 134

tyrörs antingen: "På en enkel kopp kaffe
eller på en bit mat". Fållan tyrdes det
på bara kaffe. Nej, mat skulle det
vara, hade man berövat, folk komma, så
skulle de ha något till liss.

Det var inte ofta som folk var berö-
vade på den tiden, så när det någon
gång blev hade de någon för sig. Ofta
försvårla de komma när de blev berö-
vade.

Kokfett anlätades i det flesta fall.
Försvårla- och slaktbjuden anlätades
inte mycket. Fanns det glöden i huset
sick de vara behjälpliga med servering
och drick. Husmoder var nästan alltid
på gästande fot under kalaserna. Det var
ingen, som gjorde anspråk på att vara

L.U.F. 134

skulle underhålla gästerna. De fick underhålla sig själva. För hvarmodern gällde det att se till så gästerna fick mat.

En enda smörgåskord var det vanligt. Det var ju också enkelt. Inget besvär med plåningen, mindre serveringspersonal behövdes.

Min mor var en mycket stricklig kokerska. Hon var född 1864 och levde till 1959. Under den tiden hade hon lagt till många fina saker. Hon hade sina städiga kunder bland societeten i staden. De hade sina viligen återkommande beställningar. Därför var hon upptagen långt i förväg. Hennes verksamhetsområde var även utanför Växjö.

Hon hade aldrig lärt sig laga mat

L.4.F. 134

i någon skola, men hade i 12 år plats hos
en musikdirektor och det var där hon lä-
rde sig.

Oftast kom husefrun en eller ibland
fir någon sinns bjödningen. Samtidigt
med frun skulle matredeln göras upp,
och noteras vad som skulle inhand-
las. Då var det mycket mat som kunde
förbrukas. Lägga salt till i vatten
och sen lägga den i attika. I skåp
tillbehören till nitbålad, göra hon
koka mjölk och laga till slakt-
mat. Ofta slaktade en gris till koka-
ret. Så den gjordes också slakt.
Kakorna bakades av husefrun till
i brödet.

Hur mycket min mor fick i lön var

L.U.F. 134

Jag ej. Tiulön förkom ej, men jag
vet att mor fick alltid se hon var nöjd.
Det var vanligt att Robertson övertalade.
Jag minns hur glad min mor
blev en gång när hon gjorde en Bais-
gudning åt en sydman, när övrlä-
skaren, en av gästerna, kom ut i köket
och tackade henne för den goda maten
och framförallt för den inte var färgad.
De hade leijat i smitt med att sitta
föga på en del ställe. Detta var före
1930.

Robertson fick många gånger ar-
beta under primitiva förhållanden.

Hon gick ju även till arbetsfamil-
jer. Men min mor tröttes med sitt
arbete och för henne gällde det att

L. 4. F. 134

maten skulle vara välsmakande, utan
något sött.

Vår del var kalas, dukades det i fin-
rummet. Alltid var duk på bordet där
maten framställdes, och även på små-
borden skulle det vara vita dukar.

Blommor har jag inget minne av att
det dekorerats med, men do-taket.

Fins en rankigt som dekoration.

Förstas förekom inte bland den enk-
la befolkningen.

Det förhållande tryckstället med sina
glasflaskor, stod på bordet som pyntad.

Porslin och bestick var upplaggs-
läs av gammal Affären hade
ut porslin, men de flesta tyckte det var
för dyrt att ha.

L. L. F. 134

Hösten lånades även av grannarna, tillhörande
frugtkörerna gick ofta hämtade som skapade
vid kales. (Det var förmodligen den enda känd-
gästnärhet som fanns i början på seklet.)

Det var inte så många med den gästnär-
het, kalla det fanns plats att sitta. Ingen
hade pratat om att det skulle vara
behovsfullt.

Kalaset började med smörgåsar (ibland
om gästerna blev tidigt på eftermiddagen
gick de först kaffe och kakor) Till de höi-
de de vanligaste kalaset: Julag
storsill, skinka och kokt skinka, inbakt
äp (det var också en fin rätt) små fina
kottbullar, malda biffar, tomatlun, sill-
salad, skinka, reker, spjäll, hemlagad kaka
mycket med rödbeta, sillpudding, smulor

LUF. 134

med spanis och spensktuoning. Till ka-
lant körd beengst ost. Alltid tre m-
fers bröd. Hagen kungen vitt bröd, och
sniapstvit samt kumstbröd i katen som
bröd i bitar. Till maten serverades i
regel en sup brännvin. Maltisödycker
var vanliga.

Som förnämmt var det nästan alltid kal-
sk. Det användes som följande. Smekling, fögel
och annat vitt var inte för vanligt folk.

Till skken serverades potatis, morötter
skuren i skivor, kokta, var kalasat vid
den tiden och kräuterna var färdiga, så
kokade skken. Blomkal var jag inte
fäst. Först på 30-talet började den att
bli allmän. Till skken serverades rek-
vi kungen och gurka. De senare var inte

L.H.F. 134

vackiga. Men min far hade en liten grönsaks-
trädgård. Där han även odlade gurkor.

Efteråtten var oftast kokta kaka-
plattor med grädd. Samt de föräldra-
gästerna haft med. Brylljudding och
äggkaka var vanlig föräldring. Var nå-
gon gäst från landet, brukade de ha en
ostkaka med.

Kalaset avslutades med kaffe kakor
och lite Rohms var alltid hemlaga.
Det. På den tiden ansågs det frukt att kunna
 säga det var hemlagat. Men i våra dagar
är världens stolt, när hon kan säga att
det är hemlagat. Ofta kan man smaka
om våra saker lyda: Det smakar som
hemlagat.

Som regel köpte kalaset på söndags-

L.U.F. 134

eftermiddagen vid 2 tiden och höll sen på
till fram mot 12 på natten.

Mannen klädde sig i bästa kostymen, som
i regel var svart eller blå. När det på
den tiden köptes kläder, gällde det att kö-
pa praktiskt. En mörk kostym eller klä-
ning, gick alltså i bäst glädje och song.

På långt fram på 20-talet, använde
männan bröstlock. Det var ett rekt-
angulärt stycke som knäpptes runt halsen.

På detta verk sattes kungen fast. På
det sätt kunde vilken frig på styrt,
som helst, användas. Klavret för-
kom inte annat än vid begravningar
och bröllop. Hjörten var endast försedd
med en lönning medelt på armen.

Frakta knapp- eller snörkängar och

L 4. F. 134

svarta skumpon. Lagshon förkom inte.

Korimorna bar långskiftade svarta knäpp
kängor och svarta beurslikade skumpon.

Väl märkta i bröstfickan var inte mör-
brat. Jag vet inte om det fanns en sådan
ficka på kostymen. Mannen hade alltid
hundbonad. Knullkast, en rundkullig
kast var modern fram på 80-talet.

Den höjda slottskallarna, of fäst med
mjukt bröst. Rocken var ofta av klä-
d även den svart.

Korimorna var klädda i byxor och blus.
Hela klädseln förkom sällan före 80-
talet. Byxor var av svart eller blått
tyg. Skvart eller klädd. Prynkad med
hinnig upptill och lång. Blusen var av
samma tyg, långärmad och högalsad.

L. L. F. 134

Som följt användes bras. Tunt Lagg, som
var tyngt och gånar med öfver. Det
knäpptes bak i nacken. Ett sidan kis
kunde förgylla upp en gammal klänning.

Bylen tycks ha saknat fiska, eftersom
kvinnorna i regel hade näsduken in-
stoppad i byllningarna. Till kalas
fogs alltid en liten näsduk. Damm-
duken på den tiden var alltid stor.

Det var ju en förtid. I näsduken stop-
pades de kakor, som fogs med hem.

Tule var det ofta en mor åt upp alla sina
kakor. Därför brukade vi alltid ha hemma
för att få smaka lite av kalaset.

Handörskar hade inte kvinnorna. Vad
skulle de ha haft i dem. Tuden, mjollack,
läppstift m. m., som man fyller en dam

L.L.F. 134

handvaska, använde jule tidens kvinnor.

Oftast var det mannen, som tog emot gästerna med ett: Välkommen! Från var för det mesta upptagen i köket.

Alla gick runt och hälsade på varandra. Många tyckte det var bra att vara bland de första gästerna, för att slippa gå runt och hälsa. Orsaken var blyg-
öel.

Gästkläderna brukade ligga på en bänk i ett rum, som för tillfället icke användes. Inte var det nog om kläderna inte fick hänga på en träd. Klädhängare var inte modernt. Tavlorna var heller inte moderna.

Föreningarna tog med vid lydningsintressen i en stor vit handduk.

LUF 134.

De logs in först vid eftermiddagen. Den
någon haft en fäita till förmiddag, serverades
den till kaffet.

Dag var det diskussion om förmiddagen.
Det fanns de, som var rädda för att
kunna laga särskilt goda ostkakor
eller smörgåsar. I Hålsjö fanns
en bekant till oss, som var mycket känd
för sina fina ostkakor och ostkakor.

Det var oftast manen som bjöd
till bord. En lockar till mig be-
skade säga: "Gå fram minn gästes
och smaka på våra läckerheter."

På ett ungdomskalas jag var på sa vän-
den: "Kom fram min ungdomar, min är
beredd du har."

Bordet lades ej. Förgäring var var-

L 41.F 134

Som regel skulle kvinnorna gå först.
För härsyn segs till äldre. Om två
kvinnor var ungefär lika gamla och de
säte kunde komma överens vem som skul-
le gå först, så löste de problemet med
att ta vandra i hand, och gå fram
sambidigt.

Om flåsten var inbjuden på kalas, så
avsays de själklut att han skulle gå
först. Skollsearen och kanten kom
senast.

Drukningen: Stor flat tallrik, som
används både till smörgårmaten och vinn-
ratten. Ölglas, det vanligaste var på fot.
Såväl ett brännvinsglas. Det var inte alltid
de var av samma sort. Vanligt folk köpte
inte hela glasvervins. De hade inte vi

L. 4. F. 134

Stor användning för dom, det var också
för dyck, och vi fanns väl allt för lite
utrymme. Tegel köptes utduglas på
någon auktion, eller hade de varit.

Allt mat skulle smaks, om inte det
gjordes. Lög värdinnan illa upp. Men lög
det för allt det inte var gott. Ingen tänk-
te på att det lög mycket på tallriker-
na. Man var ju lyden för att äta.

Vackligt var allt ta mat om igen.

Skåning förkom när första suppen
lög, och de tillhörde gästerna välkomna.
Gästerna stod upp vid skåningen.

Tal höll inte annat än vid höllap.

Bordssjör förkom ej.

Efter maten sålde män och kvinnor
upp sig. Männen spelade gärna kort

L. U. F. 134

och fick de i regel en glogg.

Rönnorna satt och pratade. Det blev
mycket om hem och barn. Rönnorna
tyckte på korvaller. Oftast var det hem.
Högt kuad kakor, sällan var
det choklad. Den var för dryg.

Hemma tyckte på cigarrer och cigar-
cigaretter. Cigaretter tyckte sällan på.

Rönnorna rökte inte på den tiden.

Alainen brukade berätta jakt- och
fiskehistorier. Skädder var ovanligt,
men svordomar vanligt.

Island lades. Den enda juombusleken
jag minns är: "Hoppet är fattigt." Bland
juombusleken var skädder den
vanligaste. Lång fönkorn ofta. De
springer de färdigpauade värme säsom:

L.U.F. 134

"Ja" biske hall svepe nordanvinden. "Hus-
bergsviran. I låga pyttastump. "Elinor Ma-
dison." Ett kors på Tors grav.

Dagen kunde skland underhålls med
musik. Oftast ett enadigt dragspel.

Om besuren var medkyndna skulle de
i regel sjunga. Det blev stolsanger
efter ett eventuellt bjätande på dem.

De var ju blyga och till slut kunde de
bara att sjunga om de fick stå bakom
en dörr eller ute i fästungen. De ville
höra men inte ses.

Alla gästerna begärde av varandra
kaviaren fick varsin färska suppa, färd-
suppa. sedan de gick hem.

Effektfullt var inte vanligt. Den lilla
mat, som blev övrig, behövde förmiljen

L.L.F. 134

gäta. Ej heller tycks de som haft fäst
hinder att komma.

Alla kalas hölls i hemmen, främlingar
är det mm. Huru kalas hålles på något
ställe eller restaurang.

Folk menar ha det mycket guds-
miska. Det är alldeles för dyrt.