

16859:1.

ACC. N:R

M. 734

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas var det, då det bjöds på varm mat ^{som kocka lagat} eller gille, då man hade släta gille. Ordet gille användes ej i denna betydelse. By stämme hölls endast i Ölmsstad-byn där man hade en allmänning tillsammans. Medlemmarna ^{-byarna-} beröades om, att ha detta Kalas och göra så ännu i dag. Därom är ber. bl. a. i förkönings-Posten. Vid ^{inte på mycket vid dag} Dop, ^{hölls Kalas.} bröllop, begravning. Konfirmationskalas hade man ej förr. Knappast så sent som 1940 heller. Det var helt för familjen, lite festligare än vardagen. Födelsedagen brukade man ej fira heller förr, än rätt långt framåt tjugo-talet, sen blev det på allmänt, och särskilt under 30 - 40 talet, och förr var det bara de, som hunnit femtio års åldern, sen började man fira även förtioåringar. Innan första världskriget var detta sällsynt. Däremot firades namnsdagar, Kvinnornas mest. Jag kanske först skulle nämna att framåt 1910 började man med en och annat födelsekalas

6/9-67

16859:2.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

bland föräldrarna. Det är troligt att man tog
efter 'de stora'. Greven på Lyckås till ex. firade
ett väldigt 50-årskalas och efter bjäds seer
folket på mat och drycker. Greven var annars
inte 'spender-sam' mot folket, utom vid sådana
tillfällen, då dottern gifte sig var det också stort
kalas även för folket. Men han höll inga större
fester. Detta bruk tog godsägaren rindblad opp, då
han kom till godset, vid 1934 eller kanske 26. vilket
bruk håller ännu i dag vid Lyckås.

Man kan ej säga, auktionskalas. Det var en arbets-
middag för auktionsförädlaren och dem som hjälpte
till med och för husfadern pivet, och efterträ-
daren. Middagen var nog på påkostad med
smörgåsar mat, kokt kött, i senare tid stekor,
och med ostkaka efter. Och man kanske
gick ifrån seden och i smyg plockade fram
en flaska och bjöd 'förädlaren', som kanske

använde 'starkt', på en sup eller två.
På roparen, som kanske behöfde något att klara
skupan på, eller att värma sig på, men, som
sagt, i smyg.
I denna trakt finns ej några stora mader eller
ängar där byns folk samlades för att slå
eller träsa. För, innan än reglerades,
var vid Havsakullen vid Grämsa en stor
mad, där än gick igenom. Då samlades
byns folk eller kanske grannarna och ungdomar
na som gick löst med sina liar och träsar
på den ränka maden. Då hade Havsakullen en
livad och (gullig) rejäl bonne. Lasse, (som han hette
är nu 92 år) Han höll ett rikligt kalas sen
efteråt, för dem som hjälpt till. Det var korv och
ost och kött och gröt och buna böror, och
så ett godt malt-dricka. och ej att för glömma
ostkaka, så mycket de orkade äta. Vid seklets

förjan slog den Kalas siden slut, med att en
ny bonde kom till gården. Han var mycket
sparsam / snål, enl. ber. / skulle spara in kalaset.

Han gick ensam i träsket och slädde.

Det var ett regnigt år och han gick i vatten
till midjan och slog sin 'ma'. Fick
lunginflammation och dog år 1909.

Långa gröten efter ståttern försvann med de gamla ^{redan innan sekelskiftet} bönderna

Omkring 1910 slutade man att brygga malt-
dricka hemma. Det började också att

bli ont om enbären och under krigstiden
fick man ej mälka ^{och sälja malt på torget i skan} säden men redan innan

kriget hade dricka tillverkningen avlagit
i hemmen och man kunde köpa dricka

färdigt, vilket ej var så gott, men bekvämare.

Slåagrot hade man på en del ställen då skörden var
inbärgad. I Lödergården i Ingeryd hade man det till 1907.

Det var de, som hjälpt till med skörden som var ^{hela familjen} bjudna med

16859:5.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Da' upptecknaren hade gärd i Järsnäs kom socknens ungdomar och 'slädder' och rävsade den stora Brums ängen till oss. Denna användes da', fortfarande som äng, efter 1946 blev den beteskage, man kan nog säga att ängsperioden i Järsnäs da' tog slut och 'slädder' med den.

Jag tror att jag hade risgrös och mycket smögås mat för ungdomarna, och sen var det dans på logen, vilket mycket följade socknaborna, da' detta ansågs för mycket förävarbringande och syndigt.

Egentligen var det efter en gammal sed och ungdomen tyckte att det var festligt, fast inte så många kunde dansa. Spela kunde flera däremot, fiol. dragspel. Uppl. har nog berättat utförligt om detta

på nr. 105 och 106.

Kalas, direkt, för någon släkting som kommit resande gjorde man ej för, fast det var givet finare mat i hemmet. Man kunde ju bjuda ihop lite släktingar. "Man hade amorlessare"...

Kalas ordnades för att de var obligatoriska s.a.s.

För att folk väntade sig dem. För att det var så festligt med smaskig god mat. Kött, kakor, och för att träffas. En bonde sa: "Tack för maten gott att jag hade betalt den". Det var en skämt förstås, men också en antydning, plikten att bju igen.

De största kalasen var bröllop och begravning.

Störst? Minstone för en backstugsittare var begravningen den förnämsta festen. En dotter i den familjen kunde gifta sig ganska enkelt, med bara de båda familjernas föräldrar och syskon till lite mat eller kaffe. Var det begravning kom hela bya eller rodelager eller grannarna och 'hedrade'. Så har det varit så länge man haft dessa kalas hemma.

16859:7.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

I slutet av trehundraålet blev det mer och mer
man hade kalasen borta och nu är det ytterst
sällan man har dem i hemmen.

I storbondefamiljerna för, var brölloppen väldigt
festliga.

Även torparn och backstugusittare höll kalas. Det var
byälaget och släkten. Annars grannkretsen utom
undantag, utom för dem, som ej hade fast
boplats. Senare till ex. (som det ej har funnits
så många här i trakten) inte luffare, inte
greven på Lyckås. Vid bröllop och begrav-
ningar bjöds prästen, i något fall klockaren
och lärarna, annars var dessa personer
oftast uteslagna från till ex. julkalasen.

Älminstone vad beträffar småbönder och
backstugusittarekalas. Därmed bjöd man gärna
evangelister, frikyrkepredikanter, som kunde läsa
ett ^(gott) ord då de passade och 'höja' festen.

Invjudan. Den skriffliga (och möt vad som följt
sagts) verkar det som ^{en} ~~en~~ ^{invjudan} avlägsen släkting
kommer på besök. Brevet är från Fiskebäck och
man ljuder släktingar i Skärstad att komma på
besök dat. 31/8 1888. Bästa farbror!
öppnas vägnar beder jag er vara välkomna hit till oss.
om söndag eller den 9 Sept. Waregoda? (Waregården märke)
ä kom på lördagen. Vi hoppas att inga för hinder måtte
komma i vägen. Ni reser naturligtvis alla. Kära hälsningar
från oss alla. Uppfyll om möjligt vår bön. Med högaktningar
anna Isaksson.

En liten skickad lapp vitken i te kunn och skickad med
något av barnen till en (enkelt) kaffe hos grannen lat 1898
så: Var god och kom upp till oss, i morgon afton
klockan 3 och drick lillt kaffe, Du och din mamma
och bror. Hjärtligt välkomna. Vänligen Johanna C. J. Pettersson
(Det kan ha varit en påkostad kafferep för grannarna.)

1898: Inäsea Sofi. Var smäll och kom hit i dag kloteam 2
och tag mor och moster i Strabbelia med hit och
drik en kopp kaffe. Uppfyll min begäran beder Emme.

Här är det nog bara några stycken
kvinnor samlade till kaffe i all enkelhet. Kanske med denna
kaka efter recept från samma tid.

en kopp Locker en kopp mjöl, en half kopp söt grädde
2 ägg, viterna till skum, som sedan medskummas
en tesked Cremorktattare en tesked gulvassrad
foda, vanilj eller citron som smake. och 1899:

Pepparkaka i form: 4 hela ägg, 3 koppar socker, 1 kopp rus
grädde. 1 kopp skivad smör, 4 koppar mjöl 1 tesked
bicarbonat 1 sked mjölita 2 skedor ingefära.

Samma så: Locker kaka: 6 ägg $\frac{1}{2}$ lb socker,
12 lod mjöl, vispar en halv timme.

Denna sista kaka är förmodligen samma smet, som
användes till de äldre domliga skådekakorna, som
uppt. sedan skall nämna. Recepten är ifrån byn Bosgård s. Skåne.

16859:10.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

den 17 maj 1874 bjöds bondfolket på Tykavik i Gräma, på Kalas till ryster och sväger, skickas tack brev och önskade recept till kalasekakor:

Ålstrade ryster och sväger tack hvar sitt tack för de snälla brev o' för bjudningen att vi skulle komma.

Plättar: 3 ägg 10 lod säker 8 lod mjöl en tedsked jortens salt vispans en halftimne.

Pepparkakor: En kvartel smör uppkokas och ställes på fat 1 jungfru skinnat smör och 4 äggulor 1 halft lod popplaska som fört blöts i veten vetmjöl till en lagon dag.

Spriidskakor: 3 1/4 lod smör 4 lod säker 14 sötmanla 9 bitter mandlar mjöl äftes beq.

bakelser (de var vissi blåsiga. men av den lätta typ med mycket ägg och hjorthorn salt.

enligt ett brev från Tykavik som uppt. har. En kaka av krossad typ, som kokades i flottyr, som blev som en vacker stjärna, var modern ett lag men vid 20-talet helt omodern. Denna kaka kokades ofta av kokerskan med malpasta ^{krustad garn.}

16859:11.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Sederna ändrades ej så hastigt. Ett brev kunde se
likadant ut som deå från Fiskebäck, ~~1877~~ ^{ett 1915} som 1877.
Jag får omtala för eder vår stora sorg att vår älskade
fader har slutat sina dagar. m.m. Begravas om söndag
eftermiddag vid 3 tiden vi ville ~~sett~~ i skulle vara smälla
och komma till oss och följa honom till graven.
i skall vara smälla och komma alla hys
hälsa moster och bed henne att hon följes med
om det är möjligt, föraktla icke vår begäran
Vänligen bedes J Pettersson

Lätog de båten över Vättern, beordde vät på vädris. ifrån Bosgård.
De var då de bodde längre bort, annars bjöds personligen
av någon av husets folk, en son, dotter eller systrar
till den döde, längre tillbaka någon särskild lejd
person, men vid sekel skiftet och framåt. Om man
ej hade någon släkting att skicka kunde tjänstfolket
bjuda. Fintklädd, givet till begravning och bröllop.
Då det ej förkom särskilt bjudlag, bjöds uten undantag

16859:12.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

grammarna, till julkalasen till ex. Åren i baktiden
gam och hos torparen hölls julkalas tillbaks.

Tränkte ej så märkvärdigt, men så gott
man kunde. Verkligt undantag om man tog
någon utomstående med till kalas, berättaren
minns inget. Barn och ungdomar bjöds till
efterkalas. Man bjöd muntligt för, men vid
cekelskiftet eller tränkte några så imman, hade
man lyckats kort. Uppst. ^{som överlämnades personligen, "herren."} här på kort som överlämnades
personligen till vigset 1901 - 1904 - 1906 - 1910 - 1915
1916. Andra till in på kelliokalen lämnade man
dem personligen till närmaste grannar, annars
postades de. Sen blev det red att posta alla
kortet. Så sent som 1945, då en bonde i Bergben
dog, gick modern och lämnade per sonlig kortet
till 'bjudelaget'. Han knackade på hälsade, och sa:
"Jag har ett kort här, en inbjudan," och lämnade det till
begrundan och sorgens beklagande, och man lovade skicka

Emma, en ensam kvinna, som bodde där i mids
i en liten stuga, fick sitt kort överlämnat
personligen av den ^{den gode omhändertagare} ~~aktidnes~~ broder (berättaren)

Hon blev så hedrad av besöket, lovade komma,
och blev glad för att man ville låna två
dussin kaffekoppar av henne till sorghuset.

Å 1930 dog Per Svensson på Blåsåsen. Det var
en liten småbrukare ^(barn). Han hade en hushållerska -
fästmo. Det var folk i aktiva åldern. Emma hörm hette hon, skulle
ordna med kalaset, ville utsluta handlarnas (Löderberg)
som dock var närmsta granne. "Ink på vilken", sa hon.

Ly hon hade någon gång känt sig förbisedd i affären eller
handelsbon, grämde sig över detta. Yärden (som är berättare)

övertalade: "Vi kan ej genera ut oss, va ska folk
säga, du vet hur de är, du vill väl ej tulla
vid detta tillfälle göra dig osams med

handlarnas. Det var ej rätt handlat mot dig, som lämnat ut
ditt fina smör till dem, men vi måste tjä. " Emma gav med sig.

bud om man kunde komma. Vilket man sen gjorde, skickade bud med barn eller tjänstefolk.

De som tackade nej första dagen och hade förhinder, kunde sen bli bjudna, ej så högtidligt, andra dagen, då kunde en tjänare bjuda. Men då måste helt sonika den inbjudne komma, annars blev det ej väl uppslaget. Det var nästan lika fint på eftermiddagen.

Jag återgår till bjudningen 1945. Det var en bybo, en skomakare, i like spönt förhållande till sjukhuset. Han blev inbjuden, men kortet lades i hans brevlåda, (man hade kunnat skicka drängen, men troligen fanns ej sådan på gården vid denna tid.) Skomakaren blev så förmädmad över en sådan nersig inbjudan att han ej infann sig utan tackade nej, vilket var avsikten, han blev ej bjuden andre dagen, ty nu kunde ordspråket tillämpas: "Ja, det bjuts, så är det fagnat." Man krusade ej ^{den här gången} Men en annan granne, hon blev

och handarens tackade ja, kom, och med sitt älskvärda
ryppbrådande och sållestygsvana och sociala rangi-
samhället, spred de en viss glans åt tillställningen.

Efteråt, tackade handarens värden, sen de hört
att det var hans förtjänst att de blev bjudna, det
hade varit chikan även för dem att ha blivit
uteslutna. Värden, i sin sida tackade dem
för att de hedrat den solidare och Emma
med sin närvaro, för uppoffringen att
komma till detta småbrukarskems sorgetalas.
Men spänningen, eller Emmas aggressivitet mot grammen
avtog, och båda parterna var glada att denna samsyn var
räddad. Om bjudning pålyst i kyrkan har man
ej hört talas om i trakten.

Till en kaffe bjudning, kunde man skicka
barnen: "Hälsa från far och mor om i ville komma
då och då." Eller de lämnade en liten stenven lapp.
och, "mamma undrade om i kunde komma". Ibland, besvikna, fick de

sala om att de lovat komma alla.

Bekäffande torparna som bodde lite i ut-
kanterna bjöds de efter sina ^{byalag} ~~holar~~, och
de bjöd tillbaka bönderna som hörde till,
bjöd efter förmåga. Begravning och julkalasen
var obligatoriska. Husförhören har man haft i
sockenstugan, så det blev inget Kalas, som
man har haft på en del andra trakter,
till ex. Lärsmäs. och här än.

Det är givet att vid trellio förtiotalen kunde
man bjuda till enklare Kalas per bel. Till
begravning och bröllop skickades kost per
post. Så länge man hade dessa i hemmet gick
man efter de bestämda bjudlagen, men då det
är på hotell o. dyg. som nu, är det annorlunda.
Den gamla ungdomsformen är borta. Man ansåg
att hotellen hade samre med mat. Och så gick man inte det som
blev över och ingen förning. Allt inte var så fadersamt som i hemmet.

Till större kalas lejdes kokarna, värdfolk, som också serverade ^{och} diskhjälps, och ännu en så pass, eller serveringshjälps. Här i trakten var det Ida Jönsson ifrån Ingeryd, hon var änka och en förnämlig kokerska. Var ute jämt, hade en liten gård. Hon hade tjänat på fina herrskapsplatser utom stan och hade fallenhet för yrket och hade lärt sig där. Hon var på stor bondekalasen. Då hon ibland ej var ledig, så bönderna, "Då väntar vi, tills hon är ledig." Hon dog vid 1946. En kokerska hette Hanna Lindkvist, hon är över 80 år och dotter till Skäddaren Lindkvist i Ölmstad. Hon var även sommerska, men haft även lite finare platser och var kokerska på många kalas. dock ej så skicklig som Ida. En till, äldre kokerska i Ölmstad kallades för Kroka Hädda. Hon gick också och lagade ^{dog 1930} mat, men var ej så skicklig och modern som Ida. J.

Emma Blomkvist, skomakar hustru i Skåne
hade följt varit skomakerska, men lagade mat
på Kalas. Men hon hade väl lärt på finare
platser. Yrket var väl mest som bisyssla för
dem alla. Till stor kalas kom hon en tre dagar
^{eller en vecka} innan och så fick hon vara kvar minst
^{ibland även helgdagen. Här då kunde den som passade klara kalaset.}
annan dagen. Hon bestämde helt i köket,
samrådade visserligen med moran, men det
blev som kökskän bestämde, nästan alltid.
Så och så hade den, och samsen fick det ej
vara. Hon införde nyheter inom matlagningen
och bestämde vad som skulle skaffas av
det som ej fanns i huset. 1934 är det troligt
att hon hade tre ^{eller sju} dagar, men så skulle
hon ha en del mat med hem till sitt också.
Hon bestämde under tiden också vad gårdens
folk skulle ha ^{att äta} ~~under~~ tiden, oppstekt buljong-
kött eller dylikt, inget grösseri innan kalaset.

Betalningen ökade även för kokerskor.

1948 betalade man i Huskvarna kokerskan i hemmet, en krona per person som var på kalaset.

1950 hade Ida Jonsson i Ölmstad 15 kr. om dagen 1945 en lön kr. om dagen. För brukade gästerna ge stricks till personalen att dela men under kottioalet började den seden lagga slut. En fem kr. om dagen hade kokarna under kottioalet.

Hon, Ida, var åt östra delen av Ölmstad och arbetade vid de finare ställena i Skärstad.

Hanna Lindqvist hade runt tre barn och mer åt Vättern och en del av de kontolare kalasen i Skärstad.

I Svartorp och Järsmäs var kalase sederna ganska lika, men kanske lite avvikande mot Skärstad. Ölmstad.

De, som kommo med redningen, blev bjudna på kaffe i rum, dukat just för detta ändamål. De stora förmingskorgarna togs med hem igen. Bunkar och färdemballage blev ju kvar. Man kände igen sina bunkar. Det var alltid något specifikt märke att gå efter, back, bomärke, ring, initialer, särskild hamring på metallen eller dylikt. Man hade en tunn vävd linmedduk över korg eller ostkakor. Framåt ^{till - 1929} 1910-talet, blev ett ganska stort mode att det skulle vara band kring bunkarna. ^{vända, fyllde med bar och facklar, vända.} Det var väl marmasit därför, att man kunde använda bläckbunkar och emaljerade bunkar. ^{anm. De man bögade med bränder användes bara buntiga av koppars.} De blev dock fläckiga och såg faroliga ut bland koppars bunkarna. men även dessa kunde få 'bandage', till förtret för dem som serverade, ty då man bjöd fram bunken, gled bandet av och blev hängande på armen på servitören. Det rätta var att speja en linne servett om bunken.

Punkarna skickades ^{efter kalaset} sen till respektive givare.
Till långväga, försökte man tömma och diska
dem så att de fick dem med sig.

Den verkligt stora redningen vid Kalasen, uttog
i den mån det blev bättre med mjöltillgång,
men kunde dock på enstaka ställen brukas
in på 1900-talet av rika bönder till dem, som
kanske ej var så rika. En hålkaka till kocken,
till diskerskan, en kaka var till husets barn, en
kaka till värd och värdinna. (lejda)

En 'skålkaka' till ostkakan, en kruka mjölk,
5l. minst, även dricka kunde medtages i stället och saftoppa.
Skålkakan skulle det kunna skäras en tjugo, kallas
skivor av, den var i omkrings som en ostkaka
och mörkast i typ, bullerkaka. Bakades ^{med kardemumma i} i stora gnen.
Det gick så mycket, först själva högtidsdagen, andra dagen
med samma gäster och dem som ej kunnat komma
första dagen. Tredje dagen de som var långt ifrån och ännu

kvinnor, och enklare folk, ungdomar och de
som grassade opp och diskade.

Enklare? ... Det fanns folk som visserligen hörde till
ofta var dessa i fullt arbete med en stor källa, se till djuren m.m. diskade bara ved o.s.v.
byalaget, men som kanske ej hade kalase kläder. mjölkning.
Ondsknåke: Vill man ha mat, ställ till kalas. utan ved, ställa till bygge.
vatten hämtning.

Fimare bakverk. De obligatoriska, skarpstykarna,
vita marängar med chokladglasur. ofta spritsade
i stora ringar. glaskringlor. och medaljer.

Dessa senare hade den dödes initialer eller förnamn
mest var det med ^{rogs}
eller bara en bokstav i mörk chokladglasur.

Detta bruk varade till nära på förtio-talet men då hade
det dock oftast bytts mot en kors i choklad.

Dessa kakor såg sorgsamma ut och var det att bita
i. ^{samt de vackra kruskronorna - kotte i fläsk}
Ovan uppräknade var mod på kakor som
höll i sig enligt tradition, så länge man höll
begravningarna i hemmen. Till femtiotalet och
en tid innan
mer allmänt övergick man till Adalen i Hustrarna
Bäckgården i Hög. Gudmunds ^{med katesen} källare, Lunda, Järnäs m.fl.

De fina skådekakorna, som Komministerfrun
/ Fru Pettersson / i Drivsergd bakade på beställning blev
smoderna, ^{1890 kallas hos sedan sig} de hon flyttat, ~~1895~~ ¹⁹⁰⁵ ungefär, var det väl
ingen som kunde baka sådana. De var i tre våningar
 och vackert utsinade stod i stora höga glas-
skålar (om nu ber. minns rätt om detta) på bordet som
grydnad under hela måltiden. Kunde vara ostkåda
och stå som grydnad även på armandagskalaset.
Eller ätas spy om det var ont om tecken.
De var ganska torra och smaklösa, ersattes
vid cirkelskiftet av de saftigare och vackra
kårtorna, som också sattes som dekoration.
Blommor var ej vanligt förr än mot tjugo-
talet, om ens då. Det var vid bröllop och begrav-
ningar som man hade förning, renning, och man
eller tuddring. Men även vid andra tillfällen
man var bjuden kunde man, om värdfolket ej
hade kon själva, ta med ostkaka. De brukat ha

varit in på femtiotalet, en och annan gör
 det holligt än i dag. På förtiotalet fick uppt.
 ostkakan vid mindre bjudningar av gäster, ^{någon gång} fast
 upptecknaren själv hade lantbruk. Var det någon
 i pån skan hade den oflast en lårta med. Ostkakan
 skulle skälas i mitten. Var man rädd för ärgiga kanter? Ja,
 Långväga gäster hade förmången ^{de så skönt som en berättelse} med sig, annars
 skickades hemmadöttnas eller jügan, kvällen innan
 med redningen. Den lämnades i köket. Då skulle
 den allt stå så att de som lämnade skulle
 se så mycket som kom till stället, man var ju nyfiken.
 Det berättas att någon karring lagt sig på knä
 på golvet för att riketigt kunna se hurdan den och
 den ostkakan var, hur stor, hur mycket den och den
 sträckt / till och med gjort lite antecken. på en gäppes om
 saken, vilket dock tillhörde sålt syntheter.) Alltså sette
 man i nödfall redningen i rader på golvet, kanstee
 under ett stort bord och så förmången ^(1948, förmången såg uppt. detta) även på detta.

Ostkakorna skulle egentligen avsmakas av varje gäst. Detta var oftast omöjligt, (man fick förstås sätta undan till onsdagen, ostkåde.) Man tog av dem godaste, mest. På något förunderligt vis kändes dessa igen. Man kunde säga: "Demma kakor har väl du gjort, för den var verkligen go."

Det fanns personer, som var kända för mycket god förmåga, men alla ville att ens egen förmåga var den bästa. När kasserade ej öppet, väl vetande att vederbörande lagit till det bästa den hade, och förrästen skulle det ställa till en himla kejs i bjudelaget. Men man 'kände' på dem, den tyckte så och den så, men som sagt man 'tyckte' förtärligt. 1924 då Ellen på Skönsholm fyllde 50 år fick hon tjugo sju stycken ostkakor i förmåga.

(Inmot femtio tallet har uppt. varit på kalas med en 18 st ostkakor som förmåga.) De serverades för med vaniljsås och hallan sylt. Sen blev det jordgubbar och

klarbärs sylt, hjortron och inkokta frukter.

Löfsten minns man ej numera som förmög,
fäst för längre tid än hade man det.

Om förmög (egentligen redning, men uppi skrives felibland)
berättas: "De låg ibland på knä på köksgolvet."
"Han har haft me side, och den har haft me side",
då de kommo med sin förmög. (Ordet, förmög,
har nog på senare tid ersatt det äldre, renning.)

En del hade de sorgmodiga kara mullerna
okänt, som förmög. De var mest som dekorativ
på borden i höga glasskålar, och att ta med
hem som ett minne. Vid 1910 användes de
knappast längre vid kalasen. De bjöds omkring
vid efterrätten. Att komma på ett kalas utan
redning, var så åka småskjuts. Inne många skulle
våga. 1936 var jag ^(egentl.) en, inte släkting till sorgkuset, som
lockade nej för sin hustru, men kom själv utan förmög.
Bland gäster och husfolk följdes sinsemellan förmög ^{om} smått.

Kryddställe hade man ej på borden innan 1940.
Saltkar skulle placeras ut här och var vid kalasen
1930. Det var en gård i Bergsjön. Molanders, Han-
dog. Dottern kom och bad ber. Komma och vara värd
vid begravningen. Ja ha, han kunde ej gärna meka en bybo.
"Vi tänkte nu bara ha kaffe." "E du inte klok, va ska
ni då ha värd till. Ställ nu inte till synskåpet för
er i byalaget, när ska de va, som folk väntar sig.
Och var ska ni göra av alla ostkaker, som
folk kommes med? Ni får mjölk och grädde
och ostkaker i källning. Lite kött kan ni
väl köpa och ägg ha ni väl till lite omeletter.
Potatis har ni. Det blir inte så dyrt. De kan
gå ha ända..." på värdens. De funderade på det och
beslöt att hådda anseendet och rättade sig efter
värdens. Han sa: "Vi säger till Emma Blomkvist
(Kökerstam, Skomakarhustum) och Sofi Lång, som skulle
'passa'. Det blev en riktigt kevlig begravning."

De hade mjölk och svagdricka och choleled
mjölk för dem, som ville ha det. Fluvdrätten
var stekt och potatis, bredde smörgåsar innan,
sen kom det kakor till kaffet finare vete krausar
och de fick tio stycken ostkakor och
så tartor. ^{störning} Kalaset blev ej så dyrt. Mjölk
och gräddor fick de också. Anseendet blev
rättat. De som 'passade' fick säkert mycket lite
i beträffning, koker skan ett par kronor, kanske likadant
till Lofi Lams. Den som hjälpte till med disken
fick nog bara smaka kakor med hem. Värden
tog inget. En kokerska ifrån Boger i Ölmstad kalle Mimi Lind kvist.

Ingen sort av spritdrycker eller öl serverades
vid kalasen vid denna tid. Starkast var svagdricka.

Om det var nog misstänks om ma även mot
svagdricka. Det berättas om en ^{1946 eller 47} lantbrukare, lördag ifrån Svastorp
som var på ett större kalas av en godsägare, på Ribbargården i Gränna.
Man hade vin, ^{eller annan sprit} hanbe. tog sitt glas, kunde det bak ett element, demonstera det.

Värden var en viktig person. Han fick främst, ej vara handfallen inför situationer som kunde uppstå. - Vara stark, ha ett beviligt sätt. Stämma folk väl. Veta exakt alla etikettens regler.

Vara beredd att praktiskt taget göra allt arbete gratis, ty här lite han skulle ha begärt; penningväg skulle man tycka att det var för mycket begärt. Det var ett hedersuppdrag.

På heliotaket.

ordagrän: "Du får sätta dem vid borden".

Vid ett kalas sa kokspan: "Jaha, då kan de sätta sig." Och värden bjöd och de börja komma och sätta sig vid borden. Till den som passade, sa värden: "Visade en kvinna på bordet vid det förnämsta: 'Omeletterna skulle vi ha här att börja med.'" Omeletterna-sterck Ida för oss till: köket, där ha vi glömt, de få resa sig igen. "Nej, visst inte, sa värden, de få sitta, alla är ej bänkade." Det blev ett vispande i köket och ugnen eldades rädglädgad, men de gick bra i alla fel.

På ett bröllop i Hella 1928, där var 110 gäster,
strickade gästerna ner jungar till kökspersonalen.
De blev så glada. Det var ganska mycket,
till Lofi, till Lida, till diskpersonalen, men:
"du skulle väl ha något", sa Bokerskan till
värden, men han avstod till dem. Tänkte
först ta emot några kr. men ändrade sig.

De fick alltså inget att säga.
Det var ett snärj ibland. Då funn på Mölängen blev änka
1934, kom hela Ingerydbyn klockan halv åtta
på morgonen. Då var ett stort fukost bord framdukat
med olika ^{gädda} smörgåsar. Kaffe fick de alla först
med dopp. Värden hade dess förinnan lagat den
hemma, en del att skyla med, så fick han klä
om sig och gå dit, och det var rätt så
lång väg. På andra våningen var kasseri, köket nere,
server fick bäras upp och ner. Kaffe i fem omgångar, och
på middagen vid bredden, och all maten som skulle upp.

16859:31.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

30

Raffe på bröcker fick de, då de kommo ifrån kyrkan
då skulle de sitta, <sup>på bänken och stolar, sitta vid bordet, som stod dultat för mål-
tiden.</sup> men visst började man på den

förmänsta, men den var det inte så många utan
man hörd i tur och ordning som de sitta.

En gång hade man nämnt fel. Det följades en
kopp, ^{Berg hem,} då han kom till Teder (Teder), så till i köket,
och kära hjärtans, de ^{kopp.} litta de ingu. för all del en vardags
kopp uppbringades. då fanns ej en dropp Raffe kvar,

och kokerskan fick ^{bejda} Raffe till denna enda, som
alla helst hade gått ut i köket och litta milt på Ida.

"Nu får du gå in med Raffe korgen", skojade värden <sup>(själ ung
Karl)</sup>

Eller skyck romanus mitt i verklighetens brådska och
hella och högtidlighet. Går lite det än var som

hände blev det känt och diskuterades i byn.

Och fick betydelse.

Bröllopet på Vikåsen.

En fest på guds försyn, ty lönk om det blivit regn. Liten plats inne, inget missionshus med stor lokal och alla dessa fin klädda gäster och all maten. Men det gick bra, det blev vackert väder. Armars hade man i regel ordnat med fältduk till skydd. Man hade oftast bröllop på sommaren så att man kunde vara ute. Maten, den var olika från bord till bord. De förmärsta fick den finaste. Ungdomarna var ej så många med. De fick ej smaka på alla rätterna, fick enklare mat, men ostkaka fick de äta vad de ville ty såna Jamns i femtiotal vid detta bröllop.

En liten 'matört' serverades i kyrkan, där man ej ville spela utgångsmarchen för att brudgummen hade en utomäktten skapligt barn. De fick gå ut ur kyrkan ändå. Men alltid något för Skärsta barna att kommentera efteråt, för att emot..

Ofta fick alla möbler plockas ut, man lade
bänkar på bänkar och till bord en 70-80 cm breda
bänkar lagda på lämpliga bänkar. Eller stolar
lånades på missionshus eller hos grannar.

Om det var möjligt satte de vid hustrus bordet
på stolar och hade ^{ringat} bord - om det fanns.

Bröllopet hölls mitt på sommaren, just för att man
skulle sitta ute och äta. Ur ett brev: "1900" "Du undrade
väl varför det bar till mitt i vintern, men vi kunde
ej vänta".

Placeringskort, ljus som dekoration, för gäster till
bords med att bjuda dammen sin arm, bredda
smörgåsar, krusandets stopande, mera gräsakar,
svampfyllningen i smulor, blommor på borden är
sådant, som man tagit efter från hotellkalas.

Vid bröllop har kvinnorna i regel haft fina mellan klämnings
i färg, annars svart med något ljus. Sällan ^{utringade} långa festklämnings
på julkalas hade man ofta svart klämnings ^{eller} långt in på 30-talet.

16859:34.

ACC. N:R

M. 134

33

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Namnsdagsbjudningarna var mest kvinnorna som
gjorde. i symmet i början på celest. men upptecknarna
skall nämna födelsedagen ännu en gång. I Berghem,
ser jag på en gammalt kort ^{1741. 17} till prästen och hans hustru
gratulerat Johan Svensson på födelsedagen 22/1886. det
var Anna och Noid Ryden. Det var under väktelseperioden.

Nid barmhertighet, och så vidare TITUS 1:4. Samma år gratuleras
Noid av Ruth. H. med handtecknat, Es. 26:3.

de upptecknarna har en litta på

Namnsdagskvällen (handtecknade och med påklippta blom mor en
på lenadagen, Helena på allmogetiden, och många år framåt
så länge de gamla lede. I Berghem var en gammal kvinna,
hon var lite egen, gick sällan bort, men så någon hon tyckte
om, eller gammal kvinna hade namnsdag på sommare, mest
Kristina dagen, plockade hon i trädgården rödlin vit för mig
min Gustav öga, reseda omkring kusten, skrev en blomster kort
och skickade in till Kristina. Sen såg hon i sin stuga och väntade på
inbjudan till namnsdagskalfe på eftermiddagen. Och då gick hon.

Då beundrades koken i en skål på bordet och man drack kaffe. Fram mot kvällen kunde bud skickas till brimmornas män att de skulle komma och äta en bit till kvällen nu, då deras hustrur ej var hemma och då blev alla bjudna på supé nu vad huset försämrade. I all enkelhet. Det kunde vara riktigt gemytliga tillställningar.

En bjudning till att delta i en vardagsmiddag, om man nu kom så släxigt. Kunde Lita:
"Eh fram, så får jag bjä på en probata."
Och middagen kanske var stek eller till kött eller syl.

Vid bröllop, budparet i mitten, prästen vid brudens sida, prästfrens vid brudgummens, brudgummens far vid brudens andra sida och brud^{ens} ~~gummens~~ mor vid brudgummens sida. Vården förde fram Dem.
Senare på 50-60 talet för man sin dam till bordet.

Man lånade vad man ej hade. Den del hem jänns
dukar av finaste linne, glänsande som siden och
långa, en tre meter långa, oftast chack mönstrade,
eller man kanske kallar det "dag och natt" ^{om. klänne} mönstret,
(vilket senare reppdeckenaren ej hört i denna trakt, här säges
man, rubig.) Dessa dukar kunde vara mycket gamla.
På ett ställe i Liringe där berättaren var, hade dukarna
vävts i början på 1800-talet. De var chackrubiga.
Man lånade porstin och bestick av ~~grannes~~ ^{vänner} och
släkten. Eller lånade i affären där man knappast
behövde betala något aers för lånet. Antingen var
handlarns bjudna eller blev de bjudna sen på
fint kalas efter. Till begravningsmiddagarna lades
kryppade svarta papper eller man smorde svarta
och vita land och fiske här och var på de vackra
dukarna och det lär ha sett sorgmodigt ut. Sen 1910
ungefär, var modet med det kryppad svarta papperet
borta. Av papperet om man spilde, blev fula fläckar på dukarna.

Inget rött på bordet vid begravning. Inne blommor heller. Då dessa inte var så lätta att skaffa på landet.

Vid bröllop, som oftast var på sommaren, dekorerades vid ^{på} bordet, där budpariet var. Man satte fram vackra skålar, och kakor och kåror stod som pyrnader, skålar med karameller. Men hade ljus vid begravningar. i skålar på ^{även mindre kakor} borden. ^{framåt hängslet} Borden såg festliga ut. ^{blev det allt vanligare} med ljus.

Värden bjöd till bords kararna, och vår dinnan eller passerskan, keimorna.

Komma i tid. Nu skall vi citera den gamle läraren Lagerlund i Skärstad: "Det är med folk som med ~~popplarna~~ popplarna, dessa tövas sent, men fölls bladen tidigt, så är det också, fint folk kommer sist, men är de första att bryta opp."

Vid kalas, där det endast var tjugo - tillio personer, behövdes ej värd, men denne blev oftast ombedd att ordna ändå, inman kalaset, med placering och sådant. två passerskor skulle sen klara opp det, de emat, bjuda och servera ^{M. H.}

Vid sittande bord vid begravningar sättes kararna vid
(sitt bord?) en sida och kvinnorna vid en sida. Förnämsta
gäst var prästen och hans fru. Sen var det den närmaste^(sörjande)
släkten till den avlidne som var förnämst och skulle bjudas
först. Oftast var det kat "hästskobord". På andra kalas kunde
den förnämsta vara den äldsta eller den rikaste,
oftast den senare. Förvisso. En gammal fröken eller ungdom
blev ej bjuden förän alla giffla kvinnor blivit bjudna, men
framåt 20 talet mjukades den seden opp, så att
äldern kom före civilståndet. Krusandet var störst
på de mindre kalasen vid ^{och kaffe-bjudningar.} gänske bord. Det lalas om
hur man frågade vid krusandet: "Har prästfrua sät
sig?" "Ja, säger ^(värdisman) varden, ho har i alla fall gått ut..."
Man skulle ej sätta sig till bords förän präst och prästfru sät
sig, samtidigt. En åtta tio gånger kunde man få
krusa folk, vid mindre kalas. Vid större kalas var det inte
lid. Vård och värdisma skulle med en mild, förbindlig beständ-
lösa gästerna till sina platser, de förnämsta sen de andra kunde^{het}

undan för undan klara sig själva till sina platser och bort. "Men gå nu, så värden till slut, mitt och ändå bestämt, efter den tionde krusningen, "Nu ska du gå till slut, så att man kan börja...". (Det sista underförstått: jag har annat också att göra, har ej tid att krusa längre.)

I grann socknen Svartorp var det ändå värre.

1903 den 20 ~~sept~~ var ber. på ett ställe, Inga eller Ing. Det var på en släkt och grann kales där. Huset fadern och hustrun på gården hade åkt till Berghem och personligt bjudit släkten där en tre veckor eller så innan ~~hjärtan~~ ~~hjärtan~~ ~~22 sept.~~) Grannen invid, var ifrån gården

Tokeryd. den var ej så stor, men de var mycket rika. Från där, kom sist av alla, nära en himme senare än bjudningen. Hon var självskriven att börja vid bordet, som var gäende, så att bra långt fram. Nu hustrun på Inga lät hon sig krusas en tio gånger, till slut måste hon trolskavligt talat drages och förses fram till bordet. Sist hon väl visste att hon skulle gå först, ingen annan skulle våga.

På det kalaset, var det först kaffe med vetebrod
och kakor, inte kårter, ber. mirns ej heller mjuka kakor.

Det fanns några ostkakor, stället hade med sig
dessas som förring. Klockan ett^x var de bjudna.

Sen var det smör, bröd, ost, inlagd sill och
spickekorv. Stek av kalv, sås och potatis,

svagdricka. Ostkakor till efterrätt och

kaffe och kakor efter. Sen framåt niofiden

var det mörka natten, smådeliga ljus på vagnen. Det var

hemskt att ta sig till Berghem igen på den dåliga,

slingrande vägen i backarna över Hellsingstorp, och

felköning så att det blev en omväg över Rävlinge genom

de kolsvarta skogarna. Berättaren gick jämte vagnen hela

vägen, vågade ej åka i det vinglande åkdonet.

^x Klockan ett för stället, grammarna klockan sex på kaffe och ostkaka.

Det var den första omgången, som krusandet var

värst, sen krusades att säga flera gånger, men då behövdes

ej så mycket krus.

Vid en begravning 1934 blev en gäst så förgad över placeringen, att hon sa, att hade hon velat att hon ej skulle få sitta bland de förmåsta (de sörjande) så skulle hon ej kommit. Det var en annan som fått den platsen, som kanske bör tillkomma den förärlige, men då gjorde värd folket avseende vid, att denna andra varit den avlidnes vän och stöd under hans sjukdom, så att, trots hennes ringhet (hon var en fattig släkting) skulle hon äras ändå vid detta tillfälle. Den förärlige hade inte ens besökt honom under hans sjukdom, ändå hon var av närmare släkt. Det var i Berghem.

När alla stod vid sina platser brukade värden be prästen läsa för maten. Ibland då ej prästen var närvarande kunde värden av husfolket bli ombedd att läsa. Den del fall gjorde han detta, men ber. Sed i dessa fall husfadern läsa. I så fall brukade det vara den gamla bönen: Jesu namn till bords vi gå välsigna Gud den må vi få. Nu mera är det ganska vanligt att man sjunger denna bön.

Prästen kunde ibland läsa en vacker och lämplig psalm vers. Var det på frkyrckliga ställen var det predikanten i församlingen som läste.

Efter maten läste man oflast: "För mat och dryck dig vare loo etc." Dessförinnan hade värden sagt: "Nu ha vi ej mer att bjuda på, utan nu vill vi be kyrkoherden (pastorn) läsa - tacka gud för maten". Men dessförinnan, då man tänkat sej: skickades faten (eller bjöds) ^{se nedan} samtidigt prästfuen på korismosidan och prästen på manssidan, så att faten gick åt var sitt håll vid bordet. Före langades maten, det var lättare, ty det var alltid ont om plats, men sen kom idén att man skulle gå omkring till var och en med dem. Det var in på bjuggokalet. cynt. har skrivit: prästfuen på korismosidan., det tycks vara fel. berättarens ord: "Faten gick åt var sitt håll, så att den närmast sörjande vid prästens sida och prästen bjöds samtidigt."

Man hade buljong ^{vid ceket skiftet ungefär invid innan dess.} och pastej. Pastejerna serverades
us stora fat som laungades och "man skena som
en häst från kök till matsal med två lattrikarna
med buljong. ^{Senare hade man grösken i redt buljong på bords förskälet.} De fick gå fort undan denna servering,
och så fick man ha en öga på pastejfatet. Så att
det också var med i rörelse på bordet. Allt efter som
de fick sina lattrikar. Det var arbetsamt med kaffe
kopp ev. ostkaka, då man kom från kyrkan och sen middagen.
På förtiokalet började man servera buljong i
kaffekoppar att förtära så snart man kommit
ifrån kyrkan och slopa kaffet, det blev bekvämare
att ha detta undanstakat. Det var ungefär det samma
vid bröllop och begravningar.

Vid bröllop skulle dock placeringen vara lite
blandad. Man skulle ha bordsällskap. Man försökte
placera dem som kände varandra. Husvärdin med sin
de satte mitt bland gästerna, inte invid varandra.
Senare vid förtiokalet försökte man en ledigare placering.

16859:44.

ACC. N:R

M.

134

43

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

även vid begravningar. De olika rätterna kunde laga en halvtimme var. Det berodde rätt mycket på hur mycket folk man hade till hjälp och kökets resurser med spisar. Om det fanns särskilt honnörsbord vilket försenade serveringen. De män som satt vid honnörsborden blev bjudna för än kvinnorna vid de andra borden.

Vid honnörsbord skulle en rätt vara avslutad och där skulle bjudas på följande rätt samtidigt, som de andra borden skulle bjudas på den första rätten som honnörsbordet avvecklat. (1948 var uppt. på en sådan tillställning: Jämsnäs.) Numera är detta bortlagt helt vid bondkalas på landet.

Det fanns folk, som var kända för lite elak skvallekärlighet, ogynnet, eller illshet, hur man nu vill uttrycka det. Föred. Lösökte om möjligt placera dessa personer till samman vid ett bord, någon gång på rent rackarkyg. Ibland kunde vederbörande märka detta, men fick hålla god min.

Man tog bort poym eller buljongtallriken, silltallrik
och sillgaffel, ^{om gäs brödet} denna senare började man använda
på tjugotaler, innan hörde man ej talas om sillgaffel.
Den stora flata tallriken fick vara kvar tills man
bytte och satte in efterrätts tallrik. Likaså besticken
fiskbestick har man ej använt även om man serverat
fisk. Kalostek var mycket vanligt eller fläskstek
eller båda sorter. Morötter till och blomkål. gröna
ärter om det var sommar. Inte gurka förr,
men på senare tid. Lingon, syltflök och inkokta
kriken eller plommon i söt ättikslag.

Måltidsdryck var malt dricka, enbärs dricka,
eller svagdricka saft av hallon till de yngre
eller till dem som ville ha. förr, vid ceket skiftet
i fina karaffiner.

Vin har ej använts utom vid ett bröllop i trakten gifte sig
med Tyra i Sperser (Mellangården i Ålmstad) Han, Iven var
prästebonnens son i Ålmstad. Det var i mitten på 90-talet

och till det bröllopet serverades vin, som man
skålade i för brudparet.

Det var på möt till skick och bruk i socknen
att det blev ett sånt pratande och fördomande
om ^{i långa tider.} detta. Man hade på ^{sektio-} sjuttio, alltså i raseri
slagit sönder brännvinspannor, kvarnar och allt
som till detta hörde till. Och så bjuder ett bondfolk
öppet och fräckt vin på dotterns bröllop.

(Smyg kunde det skaffas och bjudas på till en del personer.)

Man brukade ej gå upp emellan rätterna. En del
karar gjorde det ändå. Då kunde de bli bjudna, i något
rum öppet eller i drängkammaren på en sup eller två.
Då kunde också firmas rökverk. Kvinnor rökte
ej för, knappast nu heller i denna socken, de unga i så fall.

Det var av de små fina Havana cigaretterna värden
bjöd på. De stod framme på ett bord. Spriten, om sådan
fanns gömd i skåp eller dold på. Om det var vackert
så kunde kaffet efter maten intagas på stående fot i det fria.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Som efterrätt var under tjugo bettla kaka
glass ^{även vid de helaste} (men även kuddesört / masänger choklad)
var stående efterrätt och ostkaka förstås
vid finare tillställningar. 1946 hade man kakan på ett bröllop
i Olmsted. ^{detta var dock ej vanligt.} Tal hölls på både bröllop och begravningar
av släktingar och av dem, som hade
kaka gäva, telegram kom och lästes upp av någon
som hade fått för att läsa. 1921, då en telefonist
i från stan, gifte sig med en bonde i socknen, kunde
det låta så: "Efter många långa år i skallertratten,
blir det sen att bära vatten
sköta hus och hem och kanske barn
och mycket annat som ej sker i stan
Det blir annat än att kopyra samtal
att börja arbeta på eget mantal."
Vid bröllop förekom lekar bland ungdomen, änkeleken,
blindbock, gömma ringen till ex. Ingen dans, eller
histories eller spel eller musik, inte insamling till de

Sattiga ty dem latsade man ej om en bröllopsdag
de nämndes ej. S / Sen, i Kriststad då allt var öre kunde
eller gick man dit med en korg, till gamla man haft relationer med / alltså ej till alla)
man bjuda dem istån hyn som var på alderdom sken med på kaffe och kakor.

Efter måltiden skildes kassar och kunnos åt i va
sitt rum eller var sin halva av rummet. De
balade ej med varandra. Att sitta på på kunnos
och Karlsida på kalasen har bibehållits nära nog
till förtio-talet, ja ända längre, men man började
dock nu ha lite ledigare allmänna samvaro
mot slutet av trettiotalet. ^{i yngre familjer} ^{Hand äldre.} sedan är kvar ännu på gamla sätt.

Vid bröllop förekom sång. 1904 i Bergsten då ung-
domarna ropade: vi vill se brudparet. och det föll
se dem, gick Sofie Svensson (den bekanta vaktmästarinnan i missi-
ut och sjöng: "Härlig är jorden —" och det var ^{ons ännu}
den, en vacker septembernatt, med små lyktor
här och där vid bröllopsgårderna.

Och detta var den 29 september.
1936 sjöngs vid ett bröllop i Bergsten: jag lyfter mina händer vid brudparets
^{mottagande i det egna hemmet.}

De förnämsta gästerna bröt upp först, in i signalen kaffet.
Man fick sina kakor i en påse, eller man delade
ut påsar till kakor. Det fanns gridna gäster som
sparade på ostkakan på sina tallrikar att ta
med sig hem, men sådant pratades om. Det var
ej fint. Det hindrade dock ej att man kunde skicka
med hem en bit ostkaka, till någon, men då
var det en annan sak än om man själv sparade en bit.
Kaffekakorna däremot kunde man ta hem. ^{med hem.} bruket
har en visst hållit sig till in på Lemniskalet.
Knappast nu längre. För lade man dem i näsdeckan
Efter bjergskalet hade man påsar.
Man sa där väl: "Tack för maten, om morrondan
komme snart, så vi finge börja på nytt igen".
Kunde man säga skämsamt med länke på
annandags kalaset. "Det var så rart" - "det var så
kroligt", sa man, om man var än så uttråkad.

Slafarna hade sina bjudningar för sig,
i den mån de hade råd. ^{och det hade de ej.} De blev ej bjudna
till böndernas kalas ^(gämnat kalas) i närheten, (och inte på grevens
kalas). Om det inte var så, att bonden, som hade bjud-
ning, var nära släkt med slafaren och det var ^{eller bröllop} begravnings.

Allt det var anmärkningsvärt med torparen berodde
på att närliggande bondställen hade nytta
av torparen, kunde leja honom till arbete av
skilda slag. Och att torpen var med i roten,
som kunde vara ett bjudelag, mest var det byalag.

Många torp friköptes under perioden 1900-1925,
och torparna blev småbönder. Att vara fri från
herrgården skapade större möjligheter till gemen-
skap med övriga bönder.

Desutom var många av slafarna ej
bybor utan komma från annat håll
till herrgårdarna. Ätminstone då det gällde Lyckås
och då hade de ingen gemenskap med övriga socknabor.

För julen var det mest 'jula kaffe' man bjöd på
i senare tid. För hade man mera mat på dessa
bjudningar. men framåt sekelskiftet började
man bara bjuda på kaffe och slop, och
ostkaka. Längre framåt, karta med fukt, ostkaka kunde
jula kaffet pågick till fram i januari i olika
omgångar. För skulle man smaka på jula-
maten, det man hade kvar av sylta och
skinka, ost sill och givet, vit gröt.
Pisgräns-gröt var ju finast men det kunde
vara stärkelsegröt alltså av polatisgrön,
och med sirap fint ringlad över
sallat. Och så skulle man smaka på
jula kakorna. Det var gäende bord vid
dessa tillfällen. Oftast bjöds klockan 6, då man
hade färdigt med badugården. var det som barn bjöds
de med, så att de slapp vara ensamma. Nu är
nästan jultjudningarna bortlagda. Man bjuder bara de nära
omgångar.

Kalas var även detta — för vederbojande.

Bergshems Västergård, jelaletigt har uppt. ibland skrivit Lottsgården, är en gård vars ägare hållit på traditioner. En var, att klockan sju på morgonen på julaftons dagen, då kom ett fällig folk i från Thackeryd, från ett gammalt soldatbo-^{det hörde ej till bya laget.} där. Fubben kallades Krycke-Nisse. Det var en stor familj med kanotte en ätta barn, De kom hela familjen, Nisse med sin kärring, Majas, alla barnen och äldste sonens barn klockan sju. Med sig hade de stora buntar med törestrickor och en julgran. Nisse var för det mesta så utstuderat dåligt klädd, att skjortan ej blev i byxor, de sämsta han hade. "Du får gå me mej in, så så vi se om ja hittar en par byxor till dej så Londen (ber. far.)" En blev de bänkade kring köksbordet, de fick julatisk, blodkorv, grynkorv, skallekorv, dopp i gryta, bruna böror, dricka. De fick äta så mycket de orkade, och det gjorde de. Sen fick de fläsk och korv med hem ^{och bröd} i korven. De brukade också ha hacket ^{Majas levde.} en ris med sig till gården. Eden varade så länge Nisse och

35

Då de började med järnspisarna blev maten med stekt kött. Först var det stekt mat. Saffrappor blev omoderna. Någon gammal hem kunde ha det de första åren på 1900-talet. Stekt kött, stekt fläsk, makaroner, bönor, stekt korv det blev omodernt. Sen köttkvamar blev vanliga blev köttbullarna populära på kalasen. 1896 kom köttkvamen till Ölmstad. Sen blev det mer mat till kalasen. Våtersitt skulle man ha både på julkalas och till andra, som begraving och bröllop (det var den ordning ber. nämnde) Inte gurken eller grönsaker.

De hade inte heller buljong för, men vid början av sekelskiftet började man med denna. Man drack us koppar.

Itararna satt vid sina bord och kvinnorna vid sina. Det bruket höll i sig här och där bra länge in på tjugo-talet i en del fall ännu längre.

De skulle krusas så evinnerligt kanske en tio gånger.
Om förmån för skulle krusas från först, så hörsamt.
Hon visste så väl att hon skulle börja men lät sig
krusas ändå. Nå var det prästfun. som väl
alltid var förmånst, så hade hon ju för det mesta
vetit att gå när gång, men de andra sen. Den ena
'kärninga' sköt den andra från för sig att den
skulle gå före och denna i sin tur kunde säga
till någon som stod nära, och denna kunde
då säga till den första igen och således diskuterades
Detta var ju mest vid gående bord. ^{Som man krusade på.} Vid sittande,
^{blir det sen} för
som det alltid var till större kalas, var det
^{hade man i sådana.} vid 1910 omkring
placeringskort, vilket värdens tog och anvisade
plats, då hade platserna mycket noga utsett
till envar. Vid en kalas in på kelliotalet var
det gående bord. Kvinnorna lät sig krusas, till
slut, på en av kararna: "Fruentimen villes ha när
mat, på vi går väl då". Gick till bordet och kvinnorna

fick brätt att gå, de med. Det var visst på
ett julkalas med ett rum, där Berarna sat
för sig och kvinnorna för sig på var sin halva av rummet.

En präst i Svartorp ville aldrig stanna på
själva kalaset utan skulle ensam äta först.
Ät av alla rätterna: "Var e min kusk, så han
han ska väl också ha mat". Så sat prästen
(Henriks) och kuskén vid bonnösbordet och
ät av alla rätterna och skålade ostkakorna.
1920 och en tid innan.) Sen kunde de andra börja
äta när prästen gått sig i väg. Detta åsamtade extra
arbete i köket och för dem som passade.

Man hade servetter finast, ^{ungefär kvadraten eller lite mindre kvadrater} av linne. Man kunde väl
ha papper också, in på balledalen, men det var ej
så fint. Servetterna bröts av värdinnan eller den
som passade, biskops mössor var vanlig bytning.
eller ljus, solfjäder vid bröllopet eller någon
annan modell. På kaffekalas kunde servetterna vara skall eller hög på bordet.

Vid vanliga, ej så högtidliga kalas eller kaffebjudningar, kunde det vara så och så med punktligheten. Vid större, skulle man vara precis.

En del gäster kom så tidigt, för att de skulle slipa gå omkring och hälsa och ha i hand på alla, utan de fick komma i stället och hälsa.

Då man tog avsked behöfdes bara av husets folk tagas i hand och tacka, men för tog man alla gäster i hand. och en lätvindigare farväl, eller 'hej' till de andra och ev. "tack för samvaron."

En gång vid en kaffepå Hillinge hos en bonde. Bjudna ^{klockan} sex, eller åtton, rättare. Man fick vänta halv annan timme på Hillingeborna. Värden sa: "Det är så med Hillingeborna, de är alltid så söliga, man borde bjuda en par timmar innan tiden." Men folket men i dalen som var bjudna, kom precis.

Vid kaffepå hade man ofta servetter av papper i en ställ eller lagda på bordet i en hög. smars var de lagda på bänkrän.

Middegarna kunde räcka i fyra till fem timmar.
Man sa, att man satte och blev hungrig innan
nästa måltid kom. Då kunde smörgärsbordet innan
man satte sig ta sin rundliga tid. och
man var ej rädd att ta för sig.

Första gången ber. år glass, var 1907 eller början på sommaren 1908 i
Liggar i Åmstad: "Tallan att vi få äta smör med stek," skämtade man då...

Begravningskalasen var ju för att den döde
skulle som man sa: komma med heder
i jorden. eller "det är det sista".
under förslätt, där han eller hon är
den förnämsta gästen, sen, blott ett minne.

På 1910 - 1940 talen: Skärstad anmodades ofta att gå, hon sörmersta
maken, skomakare att vara värdpar. De var representativa, båda.

Ordet skärkaka har man ej hört, men är
säkert det samma som skalkaka. Ordspåk:
"Om man ser något vackert är det inte bruket att skåla det."

Förargade gäster: (som sagesmannastämman i Tykavik) - gästgivares
 Det var begravning i Bonarp. Kalle gästgivares i
 Råby far, var ^{de bodde här då} död. Han var kusin med Maja-Lilja
 i Tykavik och hon var född 1841. Det är hon, som
 berättat det. Och det var väl på 1880 talet det hände.
 Hon och hennes man åkte ifrån Tykavik vid Lupp-Grämma eller
 (Bunnstäm kan det hette) ^{brevet} Bredet hade sagt. "Behövs ej ta foder
 till hästarna, det får vi." Då de kommo till Borgstads
 var ladan låst, det var arrendator på gården och han ville
 ej ge bort sitt dyra foder. Johan Petrus på Tykavik fick köpa
 lite hö. Då man åkte till kyrkan läste Kalle gästgivares
 mor vedbuden, rädd för att man skulle elda för mycket.
 Då gästerna kom från kyrkan, det var mitt i vintern, var
 rostkakorna kalla, all mat iskall. Gästerna var så
 arga. "Här sitter vi inke och fuser", på snart middagen
 var över åkte de hem igen, fusera och ilska,
 och man talade länge om detta i socknen. De som 'passade'
 var också arga. Kalle gästgivare dog 1918.

Gående bord och krusande, låtsade att de ej hörde, fortsatte att prata...
 När maten serverades i bänkar och fat och de var
 och en åt direktet därur, måste man sitta vid
 bordet. Tallrikar var ej så allmänt husgeråd Lorr.
 Den första bondmorän i Ingeryd, som hade tallrikar
 var Josef Nilssons mor. Han är nu en 82-årig gammal.
 Modern hade som ung varit herrskapsmaga på
 Östana. Så snart hon fick råd köpte hon tallrikar
 till hemmet. ^{gillade mig 1885, bestod de då, då var ju en skuld}
 Det var ungefär 1898 eller möjligen
 något år innan. Och så fick var och en sin tallrik
 och även kniv och gaffel, förstås. Knivar
 hade de haft ^{förut}, men inte gafflar. De hade en dräng,
 Herman, som talade om detta i drängslugorna,
 det var en nyhet, som spred sig i byn, de andra
 bondmororna ville ej vara sämre och snart
 hade alla. Ungefär 1895, hade man gående bord vid en
 'gramma kalas' i Storegårn i Ölmstad "då kalasen var på Källa".
 Vid julkalasen. Och en och annan log efter och hade gående bord.

Då berättaren fyllde femtio år, det var år 1925.

Det var den 11 juni och kvart. ett fönster stod lite på glänt. Man låg och sov och tänkte ej att någon skulle komma. Det var riktigt kusligt då man vaknade av, att en arm sträcktes in genom fönstret lite innan fyra på morgonen. En karl klev in och öppnade fönstugdörrarna för de andra. Det var Lyckåsa-borna. (Arbetare vid herrgårdens ^{den Lyckåsa-borna varit boplatser i några år.}) Befallaren var med och skinsen på Drättinge, en tio stycken. De gratulerade med en ny silver skål och silverkrycka. Purrade och sjöng och Helga kokade kaffe och bjöd på. Ivanberg bjöd säkert på en sup också. (Och tänkte bara om det varit grannarna kring Ljungkärr)

Efteråt, några dagar bjöds alla dem som get presenter på kalas och Ivanberg bjöd själv till kalaset. Tio år senare fick han en gåtölj m. m. av grannarna. De var han med i det lag av grannar, som uppvaktade de som inollade. Jag förmodar att inget lag kom från Lyckåsa den gången.

tio år senare igen, kom godsägaren med en bukett
rosor från Lyckås, och han kom sen varje större högtidsdag
med en blombukett, perconligen. Sven till slätterkalasen
bjöds Lvanberg. Mellan kelliö och förtio tallet var
man med om presenter till många som 'nallade',
även utanför grannskapet. Man köpte in sig i
'kalasen' för en tia eller femma. Det var oftast
en lista ute, för samla namn och pengar,
ibland till stor förargelse för dem, som fick dem.
Arbetsföreningar hade kvinnorna. Jungfru föreningar,
som de kallades för, då det var de yngre kvinnorna.
Då bjöds på kaffe och man sydde och skallrade.
Vid ett sådant rep var det på modet i början på
seklert att man diskuterade varandras pigor. En gång
i Ölmstad, där mororna och kassesserade sina pigor, som
var ute och 'rände' på nätterna, man frågade Mina på Sperset, hurdan
hennes piga var. Hon sa: Ja får ärligt säga de, då jag går bort lämnar jag
min på hemma. Det hade blivit så lyst, och de var lite försigtigare sen.

16859:62.

ACC. N:R

M. 134

63

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

I Svartorp.

Bröllop och begravningar varade i tre dagar. Gjöds då
alla i byalaget och släkten första dagen, andra dagen
släkten och de som ej kunnat komma ^{första dagen}, tredje dagen
kunde visserligen då passa sig med, men säll
själva med och åt bland gästerna. Andra dagen
var det gående bord och det var då som
det var ett sådant ideligt krusande, ty "nu
ville alla vara minst, men alla ville vara
störst." De ville bli dragna fram till bordet så
att alla kunde se vilken som verkligen var
den förmästa. Kruaset sen avtog allt efter äldre
generationers bortfall, men kvar stod bra nog
in på trettiotalet. Värd i Svartorp var fjärding
man Edward Lindal, helle han visst ifrån Brunsered.
Han kunde konstet att få folk till bords att placera
dem. Kort hade jag inte förrän vid 1910 talet, han
kunde se de olika situationer i hängselmålkalasen.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kocken i Hartorp var lärarinnans mor i folkskolan. Hon gick på alla kalas. Fick inget betalt, i så fall frivilligt, och mycket lite. Begärde gjorde hon ej, men hon fick mycket med kalasmat med hem av allt hon ville ha. Den tiden ändrades förmodligen då en ny kocka tog vid.

'Passade', brukade berättarens mor göra, servera, diska gå till handa. Det gjorde hon även på efterkalaset, andra dagen, men tredje dagen var hon bjuden på kalaset med mannen och alla barnen, var det flera som 'passat' så blev de också bjudna med sina familjer. Även denna dag var det grönle bord. Då bjöds alla backstugusittare där omkring, barn som bodde långt in i skogarna, omkring Övre vad var många små stugor. Alla som kunde gå (dock inte barn och ungdomar var bjudna.) Kunde de ej gå fick man mat med hem till den hemma varande, kakor och ostkaka. Alla som var på älderdoms hemmet bjöds tredje dan och de som

var sjuka bland dem, blev det skickat mat
till. Teja var alltid mycket uppskattad bland
de gamla. Dessa var nog mest i från socknen.

Ramsjöholm skatarna var väl mest socknator, mot Lyckås i Skärstad
som tog mycket folk utifrån, den bydde sig övriga socknator i varje om.
^{var mest förargade då de hamnade på äldre döms hemmen.}

Om skaternas kalas, det var gerdan Ramsjöholm,
kan sägas att de var enkla, de hade dåliga
resurser att ha kalas. men vid begravning och
bröllop var det bara i regel släkten, som blev
bjuden. Skaterna sinsemellan umgicks
ej kalas mässigt för. Då man fått mer
ledighet och bättre bostäder har väl detta
också ändrats, men upptecknaren har ej kunnat
få exakta uppgifter om detta. Enligt berättelsen
hade de ej ens följebjudning för arbetskamraterna.

Prästen Hendrikes gick mera sällan på Kalas.
Det var endast så det var vigsel i hemmet, som
han bevisade dem. Skänade ej längre. Det var
 därfö kan rätt ensam och 'hände' på en del
rätter.

Sällan vid begravning, då han blev frugad.
Då sa han: "Gärna för att läsa ett ord,
men bara för det, inte för att det ej
skulle vara gott nog åt mig, maten"...
men han avböjde artigt.

Vid barndom var det nästan alltid gående
bord med smörgåsar, stek, lärt och ostkakor.
Någon kvinlig, som 'passade', vid stöve, kunde
det även vara värd.

Dock, barndom lärte man sig ej så mycket vid i allmänhet
under 1900-talet. Många lät bli att stöja dem, av de fröreligiosa
knappast någon anledning till Kalas.

Födelsekalas eller uppvaktning. Kalas, är kanske inte riktigt. Det blev en 'bjudning', eller fest efter. Man kunde hyra en lokal, man kunde gå till ett 'Gäst-hem', eller 'Backgård', eller 'Grans-hall', ^{eller café} vad de nu heter, ställen som ordnade fester mot betalning, man kunde vara i hemmet om det var möjligt nog. Denna gratuland-form är mest vanlig bland yngre folk, sedan förjade före tidigare var uppt. kumma (älskan) på mitten av trettio-talet. Man klär ut sig till en ^{man breder ut sig mer och mer.} fest. Jubilerarens umgänges kammare eller arbetskamrater. För en ¹⁹⁴³ bjöd man så sen, i

Om stad på gården Hensetberg, då en av sötterna
lyssnade kettio är, blev det en sådan kostlig
uppvakning klockan tolv på natten. Öremålet
själv låg och sov alldeles ovetande. Blev ganska
skrädd för påknackningen mitt i natten, och så fick hon
krypa ner i sängen igen fick kaffe och läsa och lite
fina kakor. Man sjöng spelade ^{hade spelande}, och alla en tio ^(tillsammans) personer.

i fullio, förtioårs åldern, de flesta var gifta liksom berättaren. man hade en flaska vin med och skalade i. Ty sederna börjar förändras även här. Man skändes ej. En dyr kafflekopare m. m. var presenten. Kristina sitter i sängen, beundrar den fina koparen, lyfter på locket, utringlar-en dambinda.

Några kvällen eller hade man ljudning för jubelanterna och stäkt med smörgåsar, kaffe, andra drycker till dessa lätta ostkaka, (hembakade) frukt, läsk och inkokad vinograd grädde. Låskedrycker. Bland has man sina 'kostliga' kostymering och åker till ^{Vida Västern, motellet} ~~Pålsången~~ och fester där.

Idagarna är ett pådant hyllande av en, som fyllar år i Skårstad. Och man skall ^{lär} vara utklädd på cetera skiftets möde, sen åker man i dessa kläder och ljuder jubelaren på något. Vida Västern, är populär, men då får man uppvakta lidigare på kvällen.

Och liknande koka var i Skillingaryd.

Det var en herre, som tylla kettio är, hans
ungänges kamrater med Lurar i samma
ålder upp vaktade, klockan tolv på natten ringde
man på, hade kaffe med sig till den yrvakne
jubilaren. Man hade ett 'konstverk' med sig,
det var ett fotoalbum, helt överklischad med
klipp ur tidningar. en del handlade om honom,
eller man kunde med fantasi låda dit hin.

Klippet dam på en cykel, hade fått sitt buvad
utbytt mot foto av jubilarens. En i sällskapet var
utskädd till prost och höll ett kostligt tal.

Presnten i öfrigt var groggles, och en 'segga med
se smågrisar', Man hade sytt ett fördrag i form av
en gris, trätt vanliga dinappar i buken, satt fördraget
om en 'sjukfem ma (presnt) klätt sockerdricks flaskor
till smågrisar som låg och sög; napparna. Det hade
varit många himmars arbete. Men några kvällen efter hade man fest.

Som pojke var berättaren Swanberg med vid kaff
kalas i Ingeryd, där första rätten var kokt malt-
dricka, serverad klockan sju på morgonen, då
gästerna bar bjudna. I drickat var 'koppat'
ljus bröd, man åt direkt ur faten på
borden. Det fanns vid detta tillfälle träskedar
också. Det var då skräddare Abram Ring
var död i Ingeryd. Den by med sin då
sjutton gårdar var delade i två bydelar. ^{vid 1910 eller så blev byn} ändrat
Och halva byn hedrade gamle Abram med sin
närvaro. Då var ber. ungefär sju år. och så
var det en ^{Ingeryds födergård (nuvarande)} annan gård invid Buller bäcken, där
ber. morföräldern bodde, ~~och~~ ^{det var} kanske redan 1880 då
man hade varmt dricka som första rätt och
så dessa verkligen stora 'remningar'. Istugan
var bara ett stort rum, men alla möbler plockades
ut och bräder och bänkar insattes.

16859:70.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalassederna var enahanda i Älmstad och Skärstad, och man hade gemensamma kokerskor. Det var ju också de, som bestämde vad som skulle köpas ifrån staden, hur mycket och allting. Vid stortkalas hämtade man kokerskan en vecka innan. Hon bakade ^{På kallskålen} köpte man fransbröd men annat bakades i hemmet även all bröd och vetebröd och kakor och stekte ^{helt kalasin åt minstone ett par rätter mat bröd.} och kokade, i regel slaktade man en gödkalv och där blev en hel del rätter. En del grejer hade kokkan med sig glass dosa och kokmätt ^{m. m.} På de fina kalasin begravning och bröllop var det mycket mat och sederna förändrades mycket vid sekelskiftet och dessförinnan. På Ingeryds Lödergård (den andra gården) ^{en av dem från br. Lönberg var med på} var det begravning 1888, då hade man 'dricksoppra' som ölsugan kallades, de hade koket läsk och bärna böror och de hade söst, denna kokades i den första Lödergården. När berättaren Josef br., ty hans föräldrar hade hand om denna begravningen och blev sin förmyndare ^{de talade om detta} för barnen. Men redan då var söstiken omödan, man började ha den på eftermiddagen.

som mellan mål, och så dricka till, innan kaffet
blev mera allmänt och man slutade ^{sen} koka den
arbetsamma sötosten, till kriget kom 1914, då började
man ibland koka sötost igen, ^{till vardags} men efter det krigets
slut är det ingen enda, som kokar sötost, som för var
en så fin kalas-sätt. "Vi barn fick röra i sötosten tills vi grät av hetthet..."
Läpssorpan på kalasen blev också ommodern, med läsket
och bruna bönorna. Sådan tog folk med sig som
förning ibland för, men knappast efter ceket skiftet.
Tärtorna började vid först 1903. De stod på borden
som prydnader, men folk var nästan förlägna att
äta dem. De var så torra, men de var vackra.
och till förtäran serverades glass, som man mer
allmänt började använda efter ceket skiftet, men
endast på sommaren. Även Rocka-Hedda i från Ingerby
som var äldst av nämnda kokerskor, lagade glass.
Hon dog ungefär 1920. Man hade sina ishögar på gårdarna
med sig på. 1925 byggde byalaget ett gemensamt ishus

som man lagde isen i, upphörde 1947. Men dess förmåga
lånade de också av varandra.

1916. Då var det begravning i Lödergården. Vård och
vårdinna tog emot. De sörjande hade också inga utgifter.

Kläderna bars oppre på i ett rum där. Halv äta var det
frukostbord - dukat, gående. Det var smörgåsarätter och
smån drack oftast choklad till. Om det fanns många
ost-kakor bjöds sådana efter med vaniljsås /kanelsås
har ej varit vanligt i denna (här) hallon sylt eller
saftsås. 'Slätt' kaffe efter, oftast dukat på en
bänk av bordet.

Efter 'kyrkan' kaffe och kakor. Det var ett
envisst bruk, som höll i sig ända till år
1937 i Ölmsstad, men här och var hade man lagt av
det och kokerskan var inte glad för detta kyrka kaffe.
Man husbonden eller frun kunde bestämt fordra att det
skulle vara så. Då bjöds kaffet omkring på bänkar,
man kunde sitta på soffor eller stå, man kunde vara

16859:73.

ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

73

i trädgården. Till detta kaffe var det bara vetebränn
och kakor, inte kåtar och ostkakor.

Då stod borden dukade med smörgåsar, det
var alltså gående. Det var först efter första
världskriget, man började ha efter kofellen
och servera bredda smörgåsar, vilket var
mycket enkelt. Inne heller tänkte man på för
att det kunde vara vackert att ha ljus i slakar
på bordet som dekoration. Man började med
det också, och man hade svartkantade papper
på borden. Servetter av tyg användes ej för.
innan världskriget. De hade stora vete servetter,
färskilda sådana användes att ha på förningskorgen
och över ostkakor. Men man använde dem
^{och som dukar på fönsterborden.}
ej vid tallrikarna på bordet. Det var först då det
blev pappersservetter att köpa och framåt 1930-talet
då det fanns små ^{färdiga} vävda linne servetter att köpa, som
man tog efter kofellen och hade sådana vid talaren.

Allt så dem till bordet. Det var inte lätt att samla dem
en del kanske gått ut och ställt sig på gårdsplan
en allra mer kanske att gå efter dem, men vid gårdarna och ut till...
i grupper. Det var i Ang före tjugoåret. De skulle
in och sätta sig. Det tog en hetselig tid innan
de bli samlade, berättaren som ofta var värd,
fick ta dem i armen till slut, men fick de
bara in heders gästerna till gälden, så fick
till slut de andra gå som de ville, sen
de krusats en äta tio ggr. Andra sades det, att
för i världen gick de och gömde sig, så man fick dra
fram dem. Sen lät de sig väl omaka, tog om
igen och man behövde ej krusa så mycket.

Fyllning till smulorna kunde vara kräft-
stjartstuvning. Man hade ofta en kruk sallad
i källarna, det kunde vara murtel, ärter
och morötter eller spenat, framåt tjugoåret
sparris, sen längre fram blev det räkor och
svampstuvningar m.m.

16859:75.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Skållkakorna man hade som förmåning, det bruket lades bort redan innan första världskriget. Man bakade fint vete bröd själva. det var ej fint nog att ge bort som redning längre. Skållkaka är väl samma som skållkaka.

Smörgåsarbordet plockades bort. Smör bröd ost fick stå kvar och buljong eller redd soppa serverades. Till buljongen hade man smör bakelser i form av knäppkammars eller pastajer. Senare hade man på 1935 förtiotaler oststänger till ex.

bredda kex o.s.v. lier. Någon gång fick kunde ostkaka serveras efter buljongen 1910-1920 eller så. Ostkakorna skulle skickas till båda hällen, krossas på att alla skulle smaka. De förmåsta gästernas förmåningskaka skulle först in och de förmåsta och närmaste släktingarnas kaker. Hocken Ida i köket skrev lappar och fäste på dem så att hon kunde se vilken som skulle först in. ^{och varit de hörd} Då satte de där och beklände: ^{smakarna var oftast märkta.}

16859:76.
ACC. N:R M. 134

76
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

En del var minsann ej nog med uttrycken,
visserligen lägmält till varandra — men ändå.
Och man visste precis varit rakorna höjde
hemma. Prästens hade givet intet förning med.
Middagen fortsätter med Vättersikt, i nöd fall
kunde man kanske skaffa hälleflundra från
Sten för köping. Framåt treliotalet lade man
bort den redan och slopade fisker, som inte alltså
var så lät att skaffa. Sen var det ombyte av
kalbrökar till kött, nästa rätt. En halv
timme kunde varje rätt ta. Man kunde
sitta och äta i sex — sju timmar, ty det
var ju därför man kommit samman.
Kalvsteken har nästan varit obligatorisk
som kalasrätt ända till nu. Man kunde även
ha skinka eller fläskrygg, men det nu sågs inte
så fint. Till hade man syltök, rödbetor, lingon
plommon sallad, syltade pumpa. Framåt 20 tale

16859:77.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

77
började man med örter och morötter och några
år längre fram hade man även blomkål.

Sen byttes källriken och man fick ostkaka.
På grund av trängsel längades de flesta faten,
liksom ostkakorna dessa skulle dubbelcirkulera
så att alla skulle känna på dem. Sen var
det kärtan och glassen och ^{syttade} gäron eller annat
inkokt, framåt trettiotalet hade man konserverade
frukter bärarier gäron jordgubbar och sen börjar
man med persikor m.m. till förtiotallet
och längre så då sen blir den färska frukten
modern.

Och så en kopp kaffe efter maten.
Och så lackades för maten. Så mycket tal hölls
inte. Det var prästen eller någon annan med
'Lalets gåva' som kalade lite och lackade för maten.
Och så skildes man herrarna för sig och damerna
för sig i skilda rum. Om det fanns tillfälle och
gläp såu värdfolket ^{eller värdin} vid ett hörbord, där de hade

like överblick och där de lätt kunde komma
 upp och göra en handräckning om det behöves.

De var bjudna som gäster men fått heders
 uppdraget att vara värd, med mycket arbete
 både före och efter kalaset. ypperst sällan fick
 de något betalt och begärde aldrig själva betalning.

Förnämna och rika gäster tillade in i köket
 och tryckte en sedel i kokerskans hand. väl
 vetande att de behövde henne rätt vad det var.

Det var en skam att byta upp för tidigt,
 så kunde man tro att gästerna var missbe-
 lätna, men vid tio eller kanske nio tiden

lät man ana att man tänkte på hemfärden,
 och det gick ju ej för sig för än man druckit
 kaffe och så blev det kaffe, gående bord med
 kakor i vänlighet och lårkor. Och då kunde man
 ta alla kakorna med hem i en mäsduk, som man så
 skilt hade med sig men punars i en papperspåse

Långt in på kelli och förtälet delades
det ut påsar för detta små mål, särskilt intejta.
Det räckte att äta förtä till det kaffet.

För tog alla gäster i hand till förval av var-
andra, men bortåt kelliölet blev det att man
bara handtackade husets folk.

Och så kunde klockan ha blivit tolv
eller ett då kalaset var slut.

Ne kan man säga att kalaset är slut.
I socknen finns ej längre någon teckerska.

Den skickliga Ida Jönsson, från Ingeryd
dog 1966. Den 26 aug. i år säljs Hanna

Lindkvists tillhörigheter på auktion och
själv är hon på pensionärsstämman i Skärstad.

Det första stora, verkliga kalas i socknen hölls
i Ang 1952. och även år 1943 var där ett
stort bygge kalas. De bjudningen som numera
är i hemmen kan ej kallas för kalas.

Backstugusittarna blev bjudna tredjedagen.
Dessa hade ^{och en del andra som hjälpt till.} oftast hjälpt till under kalasedagarna
med den mångfald av sysstors det är och
blir på ett lantbruk vid sådant tillfälle.

De kunde ibland bli bjudna hela familjen om de hjälps
mycket till. De fick mat och det var så festligt som
möjligt på vad som var kvar. gående bord.

Var det något så när framstående bonde äkte man
från till ålder doms hemmet med fina smörgåsar
och ostkaka och andra kakor till de
gamla som alltid var glada över denna
fägnad.

Till sist en historia från ett kalas i Ingeryd, då kvinnorna lät
krusa sig så gråsligt. Det var kocken Idas far, Törn han sa:

"Då det är fråga om o meja o annat arbete så vi karar
gå först, då det är fråga om mat så få vi vänta."

Då fick han gå först fram och ta sig mat först,
ty ingen av kvinnorna ville gå, utan gick efter honom. 1920 tel.

Bandet till buntken, ifrån Västergården i Bergken.

är vävt av berättarens ^{Gustav Pettersson} syster. Det finns nog
inte många sådana band kvar i bygden längre.

De ha blivit gula och man har kastat
bort dem. Det gröna bandet är också vävt
till ett ostkakband till de största buntarna.

Det är dock möjligt att man lagt och använt det till
brickband. De är värda vid ceket skiftet och lite senare.

De andra tre banden har vävts i ^{Födergården} Ingeryd i Almstad.

Pust Nilsson, eller berättare ^(berättare Josefs syster) hennes äldre syster, har vävt
det äldsta, med den röd-vita spetsen, i början på ceket.

Det blå, har Pust ^(i skolan i slöjden) sytt vid 1905 och det vita med röda
blommor ungefär 1910. Det blev ett mod ungefär från ceket
skiftet och till 1920, då började kopparsaker bli moderna
igen och man hade buntarna skrinande blanka utru

andra prydnader vid kalasen. Det gamla var rannars, en stor
servett, som veks i en tresnibb, sen veks den vackert åt ett
håll mot spetsen, så att den blev lagom bred och ^{fästes med nålar.} sveptes sen om buntken

En form av kalas var polatisplockargille.
Man bytte folk med grammarna, med barnen
och tjänstefolket. Och åt minstone för, slapp
bönderna göra något penningutlägg.

Då var det tre rätter och smörgåsbord, som
bestod av smör bröd ost, ett par sorter sylt
och insägd sill. Sill och polatis och med lingon
och gurka (saltgurka) Kylling eller annan finare fukt-
soppa, ostkaka med sylt eller äppelkaka med
vaniljsås eller vispgräddla. Ibland kunde
båda sorterna förekomma.

I skolorna i Huskvarna fick de skolbarnen
säga att det var nogligt att plocka polatis
i Grämmållan, ty där fick de ostkaka och
äppelkaka, ibland hel middag och varm
choklad, bullar och kakor. Däremot mot Svartorp
och Åkerby fick de endast mjölk till sina
med havda smörgåsar (vilket de skulle ha enl. bestämmelserna)

14/10-67

På en del ställen i Ulmstad har man hållit
gå med denna matordning vid julaftonsmiddagen.
Men i år har man förenklat matsedeln,
både i gårdarna Huseberg och ett par
andra där omkring Alboga byn.
Matsedeln i Huseberg i år: smör bröd ost,
Persiljefylld kalvrullad med sås, julaftons
och grönsaker. Kyllingsoppa med vispgrädd
och skorpor.

Vid grannkalasen för, till fram mot julafton,
serverades risgryns kaka, i st. f. grönsaker
till steken.

I Nye socken.

Drickespengar av gästerna till personalen för,
dog ut (försvann) då det blev allmänt att ge
flomnor till prästen. Släkten hade pärlkors
eller krans, men 'roten', som var bjudlag i denna
socken behörde ej ge flomnor, man kunde ha hand-
buketter av den egna läppen. Men ge både
pengar, kransar och förning, det tyckte
man verkligen var för mycket.

Värd och värdisma fick aldrig betalt, den syskon
som var nog så beläsgande, var ett heders uppdrag.

Den övriga personalen måste man sen vid
fjugofalet, ungefär, ge lite pengar för deras tjänster,
och hur lite de än fick, så tyckte bönderna ändå
att de varit generösa. Sedan med drickespengar
höll sig långt kvar vid storbrölloren i socknen.
Låsmöten eller husförhören var också stora kalas.
Men begravningarna var de förnämsta kalasen.

16859:85.

ACC. N:R

M.

B4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

För en sjuttio år sen, och dess förman, hade man sedan vid julkalasen, att man gjorde i ordning smörgåsar på tallriken, av pitelbröd och limpetbröd och skallebröd (slaglimpa) tre skivor, alltså en av var sorts bröd, med sylta eller 'hängetorv', ost, det kunde vara en fläskbit på, man tog av vad man hade, och så en trekant vanlig tjock pannkaka. Malt dricka till. Om man ej orkade äta upp 'tallriksmaten' tog man det som blev över hem i en näsduk eller ett papper eller påse som man kunde haft i fickan. ^{Detta var avslutningen på festen, alltså inget kaffe efter.} Men först då gästerna och släktingar samlats bjöds på kaffe, eller rågkok med kaffe i blandet, och vetebrod och kaker till. Den förnämsta, äldsta släktingen till ex. men den rikeste var alltid den förnämaste, släckars den som gick före henne till bordet. Andock lät denna sig krusas. Man fick nära nog ta i henne och rista i henne, innan hon gick fram.