16859:1.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas var det, då det bjöds på varm mat som kocka lagat eller gille, då man hade slåtta gille. Ordet gille användes ej i denna trakt. Bystämma hölls endast i Ölmstad-byn där man hade en allmänning tillsammans. Medlemmarna -bytorna- kallades om, att ha detta kalas och gör så ännu i dag. Därom är ber. bl. a. i Förkörings-Posten. Vid Dop, inte så mycket vid dop, bröllop, begravning hölles kalas. Konfirmationskalas hade man ej för. Knappast så 1 sent som 1940 heller. Det var helt för familjen, lite festligare än vardagen. Födelsedagen firade man ej fira heller för, än rätt långt framåt tjugotalet, sen blev det det allmänt, och särskilt under 30 - 40 talet, och för var det bara de, som hunnit femtioårsåldern, sen började man fira även fyrtioåringar. I man första världskriget var detta sällsynt. Däremot firades namnsdagar, kvinnornas mest. Jag kanske först skulle nämna att framåt 1910 började man med ett och annat födelse-kalas

6/9-67

16859:2.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

bland bönderna. Det är troligt att man tog efter de store. Greven på Lyckås till ex. firade ett väldigt 50årskalas och efter bjöds det folket på mat och dryck. Greven var annars inte spendersam mot folket, utom vid sådana tillfällen, då dottern gifte sig var det också stort kalas även för folket. Men han höll ingaskörde fester. Detta bruk tog godsägare sindblad upp, då han kom till godset, vid 1934 eller kanske 36. vilket bruk håller ännu i dag vid Lyckås.

Man kan ej säga, auktionskalas. Det var en arbetsmiddag för auktionsförrättaren och dem som hjälpte till med och för husfadern givet, och efterträdaren. Middagen var nog så på kostad med smörgåsmat, kokt kött, i senare tid stekt, och med ostkaka efter. Och man kanske gick ifrån seden och i smyg plockade fram en flaska och bjöd förrättaren, som kanske

ACC. N:R M. 16859:3. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

använde 'starkt', på en sup eller två.
På roparen, som kanske behövde något att klara skupen 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 räfsa. Förr, innan ån reglerades, var vid Havrakullen vid Gräma en stor mad, där ån gick igenom. Då samlades byns folk eller kanske gramarna och ungdomarna som gick löst med sina liar och räfsor på den sanka maden. Då hade Havrakullen en livad och (gullig) rejäl borne. Lasse, (som hans är nu 92 år) Han höll ett rikligt kalas sen efteråt, för dem som hjälpt till. Det var kow och ost och köttt och gröt och buna bönor, och så ett gott maltdricka. och ej att förglömma ostkaka, så mycket de orkade äta. Vid ceklets

ACC. N:R M. 16859:4. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

början log den Kalasseden slut, med att en ny bonde kom till gården. Han var mycket sparsam /snål, enl. ber./ skulle spara in kalaset. Han gick ensam i kåsket och slådde. Det var ett regnigt år och han gick i vatten till midjan och slog sin ma. Fick lunginflammation och dog år 1909.

Slåttagröten efter slåttern försvann med de gamla bönderna redan innan cirkulärskriften

Omkring 1910 slutade man att brygga maltdricka hemma. Det började också att bli ont om enbären och under krigstiden fick man ej måtta [och sälja malt på torgen i stan] men redan innan kriget hade dricka tillverkningen avtagit i hemmen och man kunde köpa dricka färdigt, vilket ej var så gott, men bekvämare.

Slåttagröt hade man på en del ställen då skörden var inbärgad. I Södergården i Ingenjd hade man det till 1907. Det var de, som hjälpt till med skörden som var bjudna med hela familjen.

16859:5.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Då upptecknaren hade gård i Järsnäs kom socknens ungdomar och 'slådde' och röjsade den stora Brums ängen till oss. Denna användes då, fortfarande som äng, efter 1946 blev den betesbage, man kan nog säga att ängsperioden i Järsnäs då log slut och 'slåttakalaset' med den. Jag tror att jag hade risgröt och mycket smörgåsmat för ungdomarna, och sen var det dans på logen, vilket mycket förargade sokna borna, då detta ansågs för mycket fördärvbringande 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 därmot, fiol. dragspel. Uppt. har nog berättat utförligt om detta på nr. 105 eller 106.

16859:6.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas, direkt, för någon släkting som kom mitt resande gjorde man ej för, fast det var givet finare mat i hemmet. Man kunde ju bjuda ihop lite släktingar. "Man hade smorlessare"...
Kalas ordnades för att de var obligatoriska s.a.s. För att folk väntade sig dem. För att det var så festligt med smorlunda god mat. Kött, kakor, och för att träffas. En bonde sa: "Tack för maten gott att jag hade betalt den". Det var ett skämt förstås, men också en antydn, plikten att bju igen.
De största kalasen var bröllop och begravning. Störst? Åtminstone 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 rotelaget 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 trettiotalet blev det mer och mer man hade kalasen borta och nu är det ytterst sällan man har dem i hemmen.
I stor bondefamiljerna för, var bröllopen väldigt festliga.
Även torpare och backstugusittare höll kalas. Det var för byalaget och släkten. Ammars gramkrefsen utan undantag, utom för dem, som ej hade fast boplats. Tatare till ex. (som det ej har funnits så många här i trakten) inte luffare, inte greven på Lyckås. Vid bröllop och begravningar bjöds prästen, i något fall klockaren och lärarna, ammars var dessa personer oftast uteslutna från till ex. julakalasen.
Åtminstone vad beträffar småbönder och backstugusittarekalas. Däremot bjöd man gärna evangelisten, frikyrkepredikanten, som kunde läsa ett sött (gott) ord då det passade och höja festen.

ACC. N:R M. 16859:8. ~~134~~

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Inbjudan. Den skriftliga, (och mot vad som förut sagts) verkar det som, en inbjudan en avlägsen slakting kommer på besök. Brevet är från Fiskebäck och man bjuder slaktingar i Skårstad att komma på besök dat. 31/8 1888. Bästa farbror!

Å pappas vägnar beder jag er vara välkomna hit till oss. om söndag eller den 9 Sept. Waregada? (Voregården måne) å kom på lördagen. Vi hoppas att inga för hinder måtte komma i vägen. Ni reser naturligt vis alla. Stora hälsningar från oss alla. Uppfyll om möjligt vår bön. Med högaktning

anna Isaksson.

En liten skickad lapp viken i tekrut och skickad med något av barnen till ett (enkelt) kaffe hos gramen år 1898 så: Var god och kom opp till oss, i morgon afton klockan 3 och drick lillet kaffe, Du och din mamma och bror. Hjertligt välkomna. Vändligen Johanna C.J. Pettersson

(Det kan ha varit ett påkostat kaffekrep för gramarna.)

ACC. N:R M. 134 16859:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

1898: Snälla Sofi. Var snäll och kom hit i dag klokan 2 och tag mor och moster i Krabbelia med hit och drik en kop kaffe. Uppfyll min begäran beder Emma.

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 Socker en kopp mjöl, en half kopp söt grädde 2 ägg, viterna till skum, som sedan nedskummas en tesked Cremortartar en tesked pulveriserad Soda, vanilj eller citron som smak. och 1899:

Pepparkaka i form: 4 hela ägg, 3 koppar socker, 1 kopp sur grädde. 1 kopp skirat smör, 4 koppar mjöl 1 tesked bicarbonad 1 sked mejlitka 2 skedar ingefära.

Samma år: Socker kaka: 6 ägg 1/2 ℔ socker, 12 lod mjöl, vispar en halv timme.

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

16859:10.

ACC. N:R M. ~~134~~

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

den 17 maj 1874 bjuds bondfolket på Tykavik i Gräma, uppgifvare, på kalas till syster och sväger, skickar tack brev och önskade recept till kalaskakor:

Älskade syster och sväger tack hvem tack för de snälla brefvet å för bjudningen att vi skulle komma.

Plätter: 3 ägg 10 lod socker 8 lod mjöl en tedsked jordensalt vispass en halftimme.

Pepparkakor: Ett kvarter sirap upptokas och ställes på fat 1 jungfru skinnat smör och 4 äggulor 1 halft lod potaska som först blötas i vatten vetmjöl till en lagom deg.

Spridskakor: 314 lod smör 4 lod socker 14 sötmandla 9 bitter mandlar mjöl efter behag.

bakelser (de var visst otäsliga. men av den lätta typ med mycket ägg och hjorthornsalt.

enligt ett brev från Tykavik som uppt. har. En kaka av Krustad 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 medhavt Krustad järn.

16859:11.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Sederna ändrades ej så hastigt. Ett brev kunde se likadant ut som detta från Fiskebäck, 1877 som ~~1877.~~ ut 1915
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 att i skulle vara snälla och komma till oss och följa honom till graven.
i skull vara snälla och komma alla hop
hälsa moster och bed henne att hon följer med om det är möjligt, försakta icke vår begäran
Vänligen beder J Pettersson
Satog de båten över Vättern, brodde vat på vädret. ifrån Bosgård.
Det var då de bodde längre bort, annars bjöds personligen av någon av husets folk, en son, dotter eller syskon till den döde, längre tillbaka någon särskild lejd person, men vid ekelskiftet och framåt. Om man ej hade någon släkting att skicka kunde tjänstfolket bjuda. Finklädd, givet till begravning och bröllop.
Då det ej förekom särskilt bjudlag, bjöds utan undantag

16859:12.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

grannarna, till julkalasen till ex. Även i backstugan och hos torparen hölls julkalas tillbaka. Kanske 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 kanske några år innan, hade man tryckta kort. Uppt. har två kort som överlämnats personligen till vigsel i Skärstad 1901 - 1904 - 1906 - 1910 - 1915 1916. Ända till inpå kelliotalet lämnade man dem personligen till närmaste grannar, annars postades de. Sen blev det sed att posta alla korten. Så sent som 1945, då en bonde i Berghem dog, gick brodern och lämnade personligen 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

ACC. N:R M. 16859:14.
154

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Emma, en ensam kvinna, som bodde där i nöd i en liten stuga, fick sitt kort överlämnat av personligen av den aktdnes broder (berättaren) som fick omtäring av hjälp

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

År 1930 dog Per Svensson på Blåsåsen (i byn). Det var en liten småbrukare. Han hade en hushållerska — fästmö. Det var folk i sextioårsåldern. Emma kom hette hon, skulle ordna med kaffet, ville utesluta handlarns (Söderberg) som dock var närmsta gramme. "Inte på villkor", sa hon. Ty hon hade någon gång känt sig förbisedd i affären eller handelsbon, gramde sig över detta. Värden (som är berättare) övertalade: "Vi kan ej genera åt oss, va ska folk säga, du vet hur de är, du vill väl ej heller vid detta tillfälle göra dig osams med handlarns. Det var ej rätt handlat mot dig, som lämnat allt ditt fina smör till dem, men vi måste leva." Emma gav med sig.

16859:13.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

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 upptaget. Det var nästan lika fint på efterkälaset.
Jag återgår till bjudningen 1945. Det var en bybo, en skomakare, ilike spänt förhållande till sorgehuset. Han blev inbjuden, men kortet lades i hans brevlåda, (man hade kunnat skickat drängen, men tolgen farms ej sådan på gården vid denna tid.) Skomakaren blev så förnärmad över en sådan neslig inbjudan att han ej infann sig utan tackade nej. vilket var avsikten, han blev ej bjuden andre dagen, ty nu kunde ordspråket tillämpas: "Är det bjutt, så är det fått." Man krusade ej denna gång. Men en annan gramme, hon hette

ACC. N:R M. 16859:15
134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

och handarens tackade ja, kom, och med sitt åtskvärda uppträdande och sällskapsvana och sociala rang i samhället, spred de en viss glans åt tillställningen. Efteråt, tackade handarens vården, sen de hört att det var hans förtjänst att de blev bjudna, det hade varit chikan även för dem att ha blivit uteslutna. Vården, å sin sida tackade dem för att de hedrat den solidone och Emma med sin närvaro, för uppoffringen att komma till detta små bukarekens sorgekelas. Men spänningen, eller Emmas aggrisivitet mot gramen avtog, och båda parterna var glada åt detta sämjan var räddad. Om bjudning påtalat 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 skriven lapp. och, "mamma undrade om i kunde komma". Ibland, besvikna, fick de

ACC. N:R M. 16859:16. ~~134~~

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

tala om att de lovat komma alla.
Beträffande torparna som bodde lite i ut-
kanterna bjöds de efter sina ~~tolar~~ bygelag, och
de bjöd tillbaka bönderna som hörde till,
bjöd efter förmåga. Begravning och julkalasen
var obligatoriska. Husförhören har man haft i
socknestugan, så det blev ingen kalas, som
man har haft på en del andra trakter,
till ex. Järsnäs. och har än.
Det är givet att vid trettio förtiotalet kunde
man bjuda till enklare kalas per tel. Till
begravning och bröllop skickades kort per
post. Så länge man hade dessa i hemmet gick
man efter de bestämda bjudlagen, men då det
är på hotell o. dyl. som nu, är det omöjligt.
Den gamla umgängesformen är borta. Man ansåg
att hotellen hade sämre med mat. Och så fick man inte det som
blev över och ingen förning. Att det inte var så hederssamt som i hemmet.

16859:17.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Till större kalas lejdes kokpu, vårdfolk, som också serverade och diskhjälp, och ämne en att passa, eller servicingshjälp. Här i trakten var det Ida Jönsson i från 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 åttio år och dotter till Skräddaren Lindkvist i Ölmstad. Hon var även sommerska, men hade om rådet Ring kyrkan och mot söder. hade även lite finare platser och var kokerska på många kalas. dock ej så skicklig som Ida. En till, äldre kokerska i Ölmstad kallades för Kocka-Hädda. Hon gick också och lagade mat, gick på enklare kalas. dog 1920 men var ej så skicklig och modern som Ida J.

ACC. N:R M. 16859:18.
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Emma Blomkvist, skomakarhustru i Skåstad hade fått vari sommerska, men lagade mat sen på kalas. Även hon hade väl lärt på finare platser. Yrket var väl mest som bisyssla för dem alla. Till storkalas kom hon en tre dagar innan och så fick hon vara kvar minst eller en vecka i min gn i stand även tredjedagen. Först då kunde den som passade kära kalaset. annandagen. Hon bestämde helt i köket, samrådde visserligen med moran, men det blev som kokerskan bestämde, nästan alltid. Så och så hade den, och sämre 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 kr. eller 5 kr. om dagen, 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 buljongkött eller dylikt, inget frosseri i min kalaset.

ACC. N:R M. 16859:19.
~~134~~

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Betalningen ökade även för kokerskor.
1948 betalade man i Husqvarna kokerskan i hemmet, en krona per person som var på kalaset.
1950 hade Ida Jönsson i Ölmstad 15 kr. om dagen 1945 en tio kr. om dagen. För brukade gästerna ge dricks till personalen att dela men under kriget började den sedan ~~lagts~~ slut.
En fem kr. om dagen hade kockan under kriget.
Hon, Ida J. var åt östra delen av Ölmstad och arbetade vid de finare ställena i Skärstad.
Hanna Lindkvist hade runt kyrkebyn och ner åt Vättern och en del av de enklare kalasen i Skärstad.
I Svartorp och Järsnäs var kalase sederna ganska lika, men kanske lite avvikande mot Skärstad. Ölmstad.

ACC. N:R M. 16859:20. 124

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

De, som kommo med redningen, blev bjudna på kaffe i rum, dukat just för detta ändamål. De stora föreningskorgarna togs med hemigen. bunkar och fårl emballage blev ju kvar. Man kände igen sina bunkar. Det var alltid något speciellt märke att gå efter, hack, bomärke, ring, initialer, särskild hamring på metallen eller dylikt. Man hade en hemvävd linnedukt över korg eller ostkakor. Framåt till -1929 /1910 talet, blev ett ganska kort mode att det skulle vara band kring bunkarna. Det var väda, sydda med band och fuckter, vikkade. Det var väl marmast därför, att man kunde använda blåckbunkar och emaljerade bunkar. Då man började med tvanden användes bara bunkar av koppar. De blev dock flackiga och sag tarvliga ut bland koppar 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 spepa en linne servett om bunken.

ACC. N:R M. 16859:21.
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

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

Den verkligt stora redningen vid kalasen, utog 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 vård och vårdinna. (lejda)

En 'skålkaka' till ostkakan, en kruka mjölk, 5l. minst, även dricka kunde medtagas i stället och saftsoppa.

Skålkakan skulle det kunna skäras en tjugo, kellio skivor av, den var i omkrets som en ostkaka och närmast i typ, butterkaka. bakades i stora gnetter med kardemumma i. Det gick åt mycket, först själva högtidsdagen, sen andagen med samma gästen och dem som ej kunat komma första dagen. Tredje dagen de som var långt i från och ännu

ACC. N:R M. 16859:22. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

kvar, och enklare folk, ungdomar och de som passade upp och diskade.

Enklare?... Detta var som vi säger ligen hörde till
offta var dessa i fullt arbete med att stoka eller, se till djuren m.m. diska bära ved o.s.v.
bygalaget, men som kanske ej hade kalase kläder. mjölkning.
vatten hämtning.

Ordspråk: Villman ha mat, ställ till kalas. utan ved, ställa till bygge.

Finare bakverk. De obligatoriska, skarpskyttar, vita maränger med choklad glasyr. offta spritsade i stora ringar. glaskringlor. och medaljer.

Dessa senare hade den dödes initialer eller för namn
mest var det med kors
eller bara en bokstav i mörk choklad glasyr.

Detta bruk varade till nära på förtiotalet men då hade det dock offtast bytts mot ett kors i choklad.

Dessa kakor såg sorgesamma ut och var det att bita i. Ovan upprätknade var mad på kakor som
samt de vackra kejsarkronorna – kokta i fettet
höll i sig enligt tradition, så länge man höll begravningarna i hemmen. Till femtiotalet och
en tid innan
mera allmänt övergick man till Ådalen i Huskvarna
med kalasen
Backgården i Jkp. Gudmunds källare, Sund i Järnnäs m.fl.

ACC. N:R M. 16859:23. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

De fina skådekakorna, som kommunisterfrun (Fru Pettersson) i Drivseryd bakade på beställning blev omoderna (1890 talet tog dem sejt), då hon flyttat, ~~1895~~ 1905 ungefär. Var det väl ingen som kunde baka sådana. De var i tre våningar och vackert utsirade stod i stora höga glasskålar (om nu ber. minns rätt om detta) på bordet som prydnad under hela måltiden. Kunde vara oskålade och stå som prydnad även på annandagskalaset. Eller ätas opp om det var ont om kakor. De var ganska torra och smaklösa, ersattes vid cekelskiftet av de saftigare och vackra tårtorna, som också sattes som dekoration. Blommor var ej vanligt förr än mot tjugofalet, om ens då. Det var vid bröllop och begravningar som man hade förning, remning, sa man eller redning. Men även vid andra tillfällen man var bjuden kunde man, om vårdfolket ej hade kor själva, ta med ostkaka. Det bruket har

ACC. N:R M. 16859:24.
137

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

varit in på femtiotalet, en och annan gör det troligt än i dag. På fjärtiotalet fick uppt. ostkakor vid mindre bjudningar av gäster (någon gång) fast uppteckenaren själv hade lantbruk. Var det någon i från stan hade den oftast en tårta med. Ostkakan skulle skålas i mitten. Var man rädd för ärgiga kanter? Ja, det sa skämtsamt en berättare. Långväga gäster hade föringen med sig, annars skickades hemmadöttrar eller pigan, kvällen innan med redningen. Den lämnades i köket. Där 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 kärring lagt sig på knä på golvet för att riktigt kunna se hurdan den och den ostkakan var, hur stor, hur mycket den och den skickat (till och med gjort lite anteckn. på ett papper om saken, vilket dock tillhörde sällsynthet.) Alltså satte man i nödfall redningen i rader på golvet, kanske under ett stort bord och så föring även på detta. (1948 i Jäso var det sålg uppt. detta)

ACC. N:R M. 16859:25.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Ostkakorna skulle egentligen avsmakas av varje gäst. Detta var oftast omöjligt. (man fick förstås sätta undan till annandagen, oskålade.) Man tog av dem godaste, mest. På något förunderligt vis kändes dessa igen. Man kunde säga: "Denna kakan har väl du gjort, för den var verkligen go."
Det fanns personer, som var kända för mycket god förning, men alla ville att ens egen förning var den bästa. Man kasserade ej öppet, väl vetande att vederbörande lagit till det bästa den hade, och förrätten skulle det ställa till ett himla kiv i bjudelaget. Men man 'kände' på dem, den tykte så och den så, men som sagt man 'tyckte' försiktigt.
1924 då Ellen på Skönskolm fyllade 50 år fick hon tjugosju stycken ostkakor i förning.
(Inemot femhundratalet har uppt. varit på kalas med en 18 st ostkakor som förning.) De serverades för med vaniljsås och hallonsylt. Sen blev det jordgubbar och

ACC. N:R M. 16859:26. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

klarbärssylt, hjortron och inkokta äpplen.
Höfosten minns man ej numera som föring,
fast för längre tid sen hade man det.
Om föring (egentligen redning, men uppt skriven felibland)
berättas: "De låg ibland på knä på köksgolvet."
"Han har haft me si de, och den har haft me si de",
då de kommo med sin föring. (Ordet, föring,
har nog på senare tid ersatt det äldre, redning.)
En del hade de sorgmodiga karamellerna
också med, som föring. De var mest som dekoration
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 att åka snålskjuts. Inte många skulle
våga. 1936 vet jag (uppt.) en, inte släkting till sorgehuset, som
tackade nej för sin hustru, men kom själv utan föring.
Bland gästen och husfolket fäldes sinsemellan försmädliga ord om snältet.

ACC. N:R M. 16859:27.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kryddställ hade man ej på borden i man 1940. Saltkar skulle placeras ut här och var vid kalasen. 1930. Det var en gård i Berghem. Molanders. Han dog. Döttern kom och bad ber. komma och vara vård vid begravningen. Ja ha, han kunde ej gärna neka en bybo. "Vi tänkte nu bara ha kaffe." "E du inte klok, va ska ni då ha vård till. Ställ nu inte till spektakel för er i byalaget, nåt ska de va, som folk väntar sig. Och var ska ni göra av alla ostkakor, som folk kommer med? Ni får mjölk och grädde och ostkakor i räming. Lite köttkan ni väl köpa och ägg ha ni väl till lite omelettu. Potatis har ni. Det blir inte så dyrt, det kan gå ha ändå..." sa vården. De funderade på det och beslöt att rädda ansendet och rättade sig efter vården. Han sa: "Vi säjer till Emma Blomkvist (kokerskan, skomakarhustun) och Sofi Lans," som skulle passa. Det blev en riktigt trevlig begravning.

ACC. N:R M. 16859:28.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

De hade mjölk och svagdricka och choklad mjölk för dem, som ville ha det. Huvudrätten var stek och potatis, bredda smörgåsar innan, sen kom det kakor till kaffet finare vete krausar och de fick tio stycken ostkakor och så tårtor. (förning) Kalaset blev ej så dyrt. Mjölk och grädde fick de också. Ansiendet blev räddat. De som 'passade' fick säkert mycket lite i betalning, kokerskan ett par kronor, kanske likadant till Sofi Lans. Den som hjälpte till med disken fick nog bara smakkakor med hem. Vården log inget. En kokerska ifrån Boget i Almstad hette Mimi Lindkvist.

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

En det var nog misstänksamma även mot svagdrickat. Det berättas om en lantbrukare, bördig ifrån Svarttorp som var på ett större kalas av en godsägare, på Ribbagården i Gränna 1946 eller 47. Man hade vin, lantb. eller annan sprit. Log sitt glas, tömde det bak ett element, demonstrativt.

ACC. N:R M. 16859:29. ~~134~~

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

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

Vara beredd att praktiskt taget göra allt arbete gratis, ty hur lite han skulle ha begärt i permingvåg skulle man hysta att det vore för mycket begärt. Det var ett hedersuppdrag.

På hellistalet. ordagrant: "Du får sätta dem vid borden".

Vid ett kalas sa kokfrun: "Ja ha, 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 hörna på bordet vid det förnämsta: "Omelletterna skulle vi ha här att börja med." "Omelletterna-skrek Ida Jönsson Lilli: köket, dem 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 rödglödgad, men det gick bra i alla fall.

ACC. N:R M. 16859:30. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

På ett bröllop i Halla 1928, där var 110 gäster, skickade gästerna ner pengar till kökspersonalen. De blev så glade. Det var ganska mycket, till Sofi, till Ida, till diskpersonalen, men: "du skulle väl ha något," sa Kokerskan till vården, men han avstod till dem. Sånkte först ta emot några kr. men ändrade sig.

De fick alltihop, så var det ingen att säga.

Det var ett snärj ibland. Då fem på Molängen blev änka 1934, kom hela Ingerydbyn klockan halv åtta på morgonen. Då var ett stort fuskost bord framdukat med olika gående smörgåsmat. Kaffe fick de allra först med dopp. Vården hade dessförinnan lagården hemma, en del att styra med, så fick han klä om sig och gå dit, och det var rätt så lång väg. På andra våningen var kalaset, köket nere, servis fick bäras opp och ner. Kaffe i fem omgångar, och så middagen vid tretiden, och all maten som skulle opp.

16859:31.

ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffe på bickor fick de, då de kommo ifrån kyrkan
då skulle de sitta på bänkar och stolar, icke vid bordet, som stod dukat för mat
förmänsta, men sen var det inte så noga utan
man hjöd i tur och ordning som de satto.
En gång hade man räknat fel. Det fattades en
kopp då han kom till Teder (Bergkem:) Teder) Så fick i köket,
och kära hjärtanes, de hittade ingen kopp. för all del en vardags
kopp uppbingades. då fanns ej en droppe kaffe kvar,
och kokerskan fick ~~kaffe~~ kaffe till dem ändå, som
allra helst hade gått ut i köket och hittat mitt på Ida.
"Nu får du gå in med kaffekoppen", skojade vården (själv ung karl)
Ett stycke romans mitt i verklighetens brådska och
hetta och högtidlighet. Hur lite det än var som
hände blev det känt och diskuterades i byn.
Och fick betydelse.

ACC. N:R M. 16859:32. ~~134~~

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Bröllopet på Vikåsen.

En fest på guds försyn, ty tänk om det blivit regn. Liten plats inne, inget missionshus med stor lokal och alla dessa finklädda gästen och all maten. Men det gick bra, det blev vackert väder. Annars hade man i regel ordnat med fälldukar till skydd. Man hade oftast bröllop på sommaren så att man kunde vara ute. Maten, den var olika från bord till bord. De förnämsta fick den finaste. Ungdomarna var ej så noga med. De fick ej smaka på alla rätterna, fick enklare mat, men ostkaka fick de äta vad de ville ty åna fams i femtiotal vid detta bröllop.

En liten malört serverades i kyrkan (klockaren), där man ej ville spela utgångsmarchen för att brudgummen hade en utomäktenskapligt barn. De fick gå ut ur kyrkan ändå. Men alltid något för Skärsta borna att kommentera efteråt, för eller emot..

ACC. N:R M. 16859:33. ~~134~~

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Ofta fick alla möblen plockas ut, man lade bräder på bockar och till bord en 70–80 cm breda bräder lagda på lämpliga bockar. Eller stolar lånades på missionshus eller hos granar.

Om det var möjligt satt de vid hommörsbordet på stolar och hade rätt bord – om det fanns.

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

Placeringskort, ljus som dekoration, för gäster till bords med att bjuda damen sin arm, bredda smörgåsar, kräusandets stoppande, mera grönsaker, svampfyllningen i omeletter, blommor på borden är sådant, som man tagit efter från hotell Kalsen.

Vid bröllop har kvinnorna i regel haft fina mellan klänningar i färg, ammars svart med något ljust. Sällan wringade långa festklänningar på jul kalaen hade man ofta svart klänning till långt in på 30 talet.

16859:34.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Namnsdagshjudningarna var mest kvinnorna som firade, i synnerhet i början på seklet. men upptecknaren skall nämna födelsedagen ännu en gång. I Berghem, ser jag på ett gammalt kort i upptl. äg. att prästen och hans hustru gratulerat Johan Svensson på födelsedagen 22/1 1886. det var Anna och Ivvid Rydén. Det var under väckelseperioden. Nåd barnhertighet, och så vidare TITUS 1:4. Sammå år gratuleras Ivvid av Ruth. H. med handtextat, Es. 26:3.

Namnsdagskorten ~~de upptecknaren har att titta på~~ handtexade och med påklistrade blommor är på lenadagen, Helena på åttioårsdagen, och många år framåt så länge de gamla levde. Berghem var en gammal kvinna, hon var lite egen, gick sällan bort, men då någon hon tyckte om, eller gramkvinna hade namnsdag på sommaren, mest Kristina dagen, plockade hon i trädgården rödlin vit fö:r:s:mig vrin Gustavs öga, reseda omkring buketten, skrev ett blomster kort och skickade in till Kristina. Sen satt hon i sin stuga och väntade på inbjudan till namnsdagskaffe på eftermiddagen. Och då gick hon.

ACC. N:R M. 16859:35.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

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

En bjudning till att deltaga i en vardags middag, om man nu kom så oväntat, kunde låta:
"Gå fram, så får jag bjuda på en potäta."
Och middagen kanske var stek eller dillkött eller dyl.

Vid bröllop, brudparet i mitten, prästen vid brudens sida, prästfrun vid brudgummens, brudgummens far vid brudens andra sida och brud~~gummens~~ens mor vid brudgummens sida. Värden för fram Dem. Senare på 50-60 talet för man sin dam till bordet.

ACC. N:R M. 16859:36.
134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Man lånade vad man ej hade. Den del hem fanns dukar av finaste linne, glänsande som siden och långa, en tre meter långa, oftast chack mönstrade eller man kanske kallar det "dag och natt mönstret" (om i Skåne), vilket senare uppteckenaren ej hört i denna trakt, här säger man, ruig.) Dessa dukar kunde vara mycket gamla. På ett ställe i Siringe där berättaren var, hade dukarna varts i början på 1800 talet. De var chackruiga.
Man lånade porslin och bestick av ~~granar~~ vänner och släkten. Eller lånade i affären där man knappast behövde betala något alls för lånet. Antingen var handlarens bjudna eller blev de bjudna sen på fint kalas efter. Till begravningsmiddagen lades krappade svarta papper eller man snodde svarta och vita band och fäste hu och var på de vackra dukarna och det lär ha sett sorgmodigt ut. Den 1910 ungefär, var modet med det krappad svarta papperet borta. Av papperet, om man gnilde, blev fula fläckar på dukarna.

ACC. N:R M. 16859:37.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Inget rött på bordet, vid begravning. Inte blommor heller. Då dessa inte var så lätta att skaffa på landet. Vid bröllop, som oftast var på sommaren, dekorerades på vid fondbordet, där brudparet var. Man satte fram vackra skålar, och kakor och tårtor stod som prydnader, skålar med karameller. Man hade ljus vid begravningar i stakar på borden. Borden såg festliga ut. I med ljus. Även andra kakor. Framåt kingstiden blev det allt vanligare Värden bjöd till bords kararna, och vår dirman eller passerskan, kvinnorna.

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

Vid kalas, där det endast var tjugo-trettio 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, ta emot, bjuda och servera m. m.

16859:38.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Vid sittande bord vid begravningar satt kararna vid (sitt bord?) en sida och kvinnorna vid en sida. Förnämsta gäst var prästen och hans fru. Sen var det den närmaste (röjande) 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. Förvirso. En gammal fröken eller ungmö blev ej bjuden förrän alla giffa kvinnor blivit bjudna, men framåt 20 talet mjukades den seden upp, så att åldern kom före civilståndet. Kruseandet var störst på de mindre kalasen vid och kaffebjudningar gående bord. Det talas om hur man frågade vid kruseandet: "Har prästfrua satt sig?" "Ja, säger (vårdimman) varden, ho har i alla fall gått ut..". Man skulle ej sätta sig till bords förrän prästen och prästfrue satt sig, samtidigt. En åtta tio gånger kunde man få kusa folk, vid mindre kalas. Vid större kalas var det inte tid. Vård och vårdinna skulle med en mild, förbindlig bestämdhet föra gästerna till sina platser, de förnämsta, sen de andra kunde

ACC. N:R M. 16859:39. ~~134~~

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

undan för undan klara sig själva till sina platser och kort. "Men gå nu, så vården till slut, mild 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 gram socknen Svartorp var det ändå värre.
1903 den 20 ~~okt~~ var ber. på ett ställe, Ånga eller Ång. Det var på en slakt och gram kalas där. Husfadern och husmor på gården hade åkt till Berghem och personligt bjudit ~~slakten~~ där en tre veckor eller så innan ~~de bjöd den 20 sept.~~) Grannen invid, var ifrån gården Tokeryd. den var ej så stor, men de var mycket rika. Frun där, kom sist av alla, nära en timme senare än bjudningen. Hon var självskriven att börja vid bordet, som var gående, satt bra långt fram. Av husbun på Ånga lät hon sig krusas en tio gånger, till slut måste hon bokstavligt talat dragas och föras fram till bordet, fast hon väl visste att hon skulle gå först, ingen annan skulle våga.

ACC. N:R M. 16859:40.
134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

På det kalaset, var det först kaffe med veke bröd och kakor, inte tårtor, ber. minns ej heller mjuka kakor. Det fanns några ostkakor, gästen hade med sig dessa som förning. Klockan ett 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 niotiden var det mörka natten, små dåliga ljus på vagnen. Det var hemskt att ta sig till Berghem igen på den dåliga, slingrande vägen i backarna över Helsingborg, och felkörning såätt det blev en omväg över Råvlinge genom de kolsvarta skogarna. Berättaren gick jämte vagnen hela vägen, vågade ej åka i det vinglande åkdonet.

X klockan ett för gästen, grannarna klockan sex på kaffe och ostkaka.

Det var den första omgången, som kusandet var värst, sen kusades att taga flera gånger, men då behövdes ej så mycket kus.

16859:41.
ACC. N:R M. 137

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Vid en begravning 1934 blev en gäst så förargad över placeringen, att hon sa, att hade hon vetat att hon ej skulle få sitta bland de förnämsta (de sörjande) så skulle hon ej kommit. Det var en annan som fått den platsen, som kanske borde till komma den förorättade. men då gjorde vårdfolket 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 ändå, vid detta tillfälle. Den förorättade 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. I en del fall gjorde han detta, men ber. bad i dessa fall husfadern läsa. I så fall brukade det vara den gamla bönen: I Jesu namn till bords vi gå välsigna Gud den mat vi få. Numera är det ganska vanligt att man sjunger denna bön.

16859:42.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

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

Efter maten läste man oftast: "För mat och dryck dig vare lov etc." Dessförinnan hade vården 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 bänkat sej: skickades faten (eller bjöds) samtidigt se nedan prästfrun på kvinnosidan och prästen på mansidan, så att faten gick åt var sitt håll vid bordet. Förr 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 tjugotalet.

eynt. har skrivit: prästfrun på kvinnosidan.. det tycks vara fel. berättarens ord: "Faten gick åt var sitt håll, så att den närmast sörjande vid prästens sida och prästen bjöds samtidigt."

16859:43.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Man hade buljong vid cekel skiftet ungefär intet innan dess.
och pastejer. Pastejerna serverades
ur stora fat som langades och man skena som
en hast från kök till matsal med två halrikarna
med buljong. Senare hade man grönsaker i redd buljong på kvällsfortiotalet.
Det 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 halrikar. Det var arbetsamt med kaffe
dopp ev. ostkaka, då man kom från kyrkan och om middagen
På kvällsfortiotalet började man servera buljong i
kaffekoppar att förtära så snart man kommit
ifrån kyrkan och slopa kaffet, det blev bekvämare
att ha detta undanstökat. Det var ungefär detsamma
vid bröllop och begravningar.
Vid bröllop skulle dock placeringen vara lite
blandad. Man skulle ha bordssällskap. Man försökte
placera dem som kände varandra. Husvärden med fru
de satt mitt bland gästerna, inte invid varandra.
Senare vid fortiotalet försökte man en ledigare placering

16859:44.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

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

Vid kommörsbord skulle en rätt vara avslutad och där skulle bjudas påföljande rätt samtidigt, som de andra borden skulle bjudas på den första rätten som kommörsbordet avverkat. (1948 var nypt. på en sådan tillställning i Årsnäs.) Numera är detta bortlagt helt vid bondkalas på landet.

Det fanns folk, som var kända för lite elak skvalleraktighet, -oginhet, eller illsinghet, hur man nu vill uttrycka det. Vid försökte om möjligt placera dessa personer till sammans vid ett bord, någon gång på rent rackarlyg. Ibland kunde vederbörande märka detta, men fick hålla god min.

ACC. N:R M. 16859:45. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Man tog bort som eller bieljongtallriken, sillfallrik och sillgaffel — även gäst bordet —, denna senare började man använda på tjugotalet, innan borde man ej talas om sillgaffel. Den stora flata tallriken fick vara kvar tills man byttе och satte in efterrätstallrik. likaså besticken, fiskbestick har man ej använt även om man serverat fisk. Kalvstek 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, rytlök och inkokta krikon eller plommon i sot ävlikslag.

Måltidsdryck var malt dricka, enbärsdricka, eller svagdricka saft av ballon till de yngre. eller till dem som ville ha. förr, vid cekelskiftet i fina karaffiner.

Vin har ej använts utom vid ett bröllop. Min farfar gifte sig med Tyra i Syerset (Mellangården i Almstad) Han, Sven var prästebonnens son i Almstad. Det var i mitten på 90 talet

ACC. N:R M. 16859:46.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

och till det bröllopet serverades vin, som man skålade i för brudparet.
Det var så mot allt skick och bruk i socknen att det blev ett sånt pratande och fördomande om detta i långa tider. Man hade på Sjullio, åttiotalet i raseri slagit sönder brännvinspannor i kvarnar och allt som till detta hörde till. Och så bjuder ett bondfolk öppet och fräckt vin på dotterns bröllop.
(I 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 uppepå eller i dräng kammaren på en sup eller två. Där kunde också finnas rökverk. Kvinnor rökte ej för, knappast nu heller i denna socken, de unga i så fall.
Det var av de små fina Havanna cigaretterna värden bjöd på. De stod framme på ett bord. Spriten, om sådan fanns gömd i skåp eller dold två. Om det var vackert väder kunde kaffet efter maten intagas på stående fot i det fria.

ACC. N:R M. 16859:47. 137

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Som efterrätt var under hjungo kellio kaleß glass, (men även vid cykelstiftet) men även kovdessert (marånger chokład) var stående efterrätt och ostkakan förstås vid finare tillställningar. 1946 hade man kroKan på ett bröllop i Olmstad. Detta var dock ej vanligt. Tal hölles på både bröllop och begravningar av släktingar och av dem, som hade haft gåva, telegram kom och lästes upp av någon som hade lätt 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 skvallertratten, blir det sen att bära vatten
skola hus och hem och kanske barn
och mycket annat som ej sker i stan
Det blir annat än att koppla samtal
att börja arbeta på eget mantal."
Vid bröllop förekom lekar bland ungdomen, änkeleken, blindbock, gömma ringen till ex. Ingen dans, eller historier eller spel eller musik, inte insamling till de

ACC. N:R M. 16859:48. ~~134~~

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Sälliga ty dem lånade man ej om en bröllopsdag de nämndes ej. ? (Ja, i Skånstad då allt var över kunde man bjuda dem i stan hyr som var på alderdomshemmet på kaffe och kakor. eller gick man dit med en korg, till gamla man hade relationer med (ellerså ej till alla)

Efter måltiden skildes karar och kvinnor åt i var sitt rum eller var sin halva av rummet. De talade ej med varandra. Att sitta så på kvinno och karlsida på kalasen har bibehållits nästa nog ännu föreningslivet, ja ändå längre, men man började dock att ha lite ledigare allmännare samvaro mot slutet av kalleriotalet i yngre familjer. Hand äldre. sedan är kvar ännu på sina håll.

Vid bröllop förekom sång. 1904 i Berghem då ungdomarna ropade: vi vill se brudparet. och det fått se dem, gick Sofie Svensson (den bekanta vaktmästarinnan i missionshuset) ut och sjöng: "Härlig är jorden —" och det var den, en vacker septembernatt, med små lyktor här och där vid bröllopsgården.

Och detta var den 29 september.

1936 sjöngs vid ett bröllop i Berghem: "Jag mottagande i det egna hemmet. lyfter mina händer" vid brudparets

ACC. N:R M. 16859:49.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

De för nämsta gästerna bröt upp först, en signal till kaffet. Man fick sina kakor i en påse, eller man delade ut påsar till kakor. Det fanns gnidna 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 med hem. Kaffekakorna däremot kunde man ta hem. Bruket har envist hållit i sig till in på femtiotalet. Knappast nu längre. För lade man dem i näsdeckan. Efter tjugotalet hade man påsar.
Man sa också: "Tack för maten, om morrondan komme snart, så vi finge börja på nytt igen"... Kunde man säga skämtsamt med tanke på annandags kalaset. "Det var så rart" – "det var så kvalligt", sa man, om man var än så uttråkad.

ACC. N:R M. 16859:50.
134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Statarna hade sina bjudningar för sej, i den mån de hade råd. De blev ej bjudna till bönderna kalas (gramakalas) i närheten, (och det hade de ej. och inte på greens kalas). Om det inte var så, att bonden, som hade bjudning, var nära släkt med stataren och det var begravning eller bröllop!)

Att det var omöjligt 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 friköpites under perioden 1900-1925, och torparna blev småbönder. Att vara fri från herrgården skapade större möjligheter till gemenskap med övriga bönder.

Dessutom var många av statarna ej byborn utan kommna från annat håll till herrgårdarna åtminstone då det gällde Lyckås och då hade de ingen gemenskap med övriga sokenbor.

ACC. N:R M. 16859:51.
134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Vid julen var det mest 'jula kaffe' man bjöd på i senare tid. Förr hade man mera mat på dessa bjudningar. men framåt cekel skiftet började man bara bjuda på kaffe och dopp, och ostkaka. Längre framåt, kärta med fukt, ostkakan kunde slopas. 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 -ginet, vit grön. Ris grynsgröt var ju finast (men det kunde vara stärkelsegröt alltså av potatisgryn, och med sirap fint ringlad över fatet. Och så skulle man smaka på jula kakorna. Det var gående bord vid dessa tillfällen. Oftast bjöds klockan 6, då man hade färdigt med ladugården. var det små barn bjöds de med, så att de slapp vara ensamma. Nu är nästan jultbjudningarna borttagda. Man bjuder bara det nära umgänget.

ACC. N:R M. 16859:52.
~~134~~

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas var även detta — för veder bösande.
Berghems Västergård, felaktigt har uppt. ibland skrivit Södergården, är en gård vars ägare hållit på traditionen. En var, att klockan sju på morgonen på julaftonsdagen, då kom ett fattigt folk ifrån Slackeryd, från det torde ej till byalaget. ett gammalt soldatboj-där. Gubben kallades Krycke-Nisse. Det var en stor familj med kanske en åtta barn, De kom hela familjen, Nisse med sin Kärring, Maja, alla barnen och äldste sonens barn klockan sju. Med sig hade de stora buntar med körestickor och en julgran. Nisse var för det mesta så utstuderat dåligt klädd, att skjortan ej blev i byxorna, de sämsta han hade. "Du får gå me mej in, så få vi se om ja hittar en par byxor till dej så" bonden (ber. fr.) Sen blev de bänkade kring köksbordet, de fick julatisk, blodkorv, grynkorv, skallekorv. doppi gryta, bruna bönor, dricka. De fick äta så mycket de orkade, och det gjorde de. Sen fick de fläsk och korv med hem i korgen. De brukade också ha hackat en ris med sig till gården. Seden varade så länge Nisse och Maja levde.

ACC. N:R M. 16859:53.
34

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Då de började med järnspisarna blev modet med stekt kött. Förut var det kokt mat. Saftsoppor blev omoderna. Något gammalt hem kunde ha det de första åren på 1900 talet. Kokt kött, kokt fläsk, makaroner, bönor, kokt ~~korv~~ det blev omodernt. Sen köttkvarnar blev vanliga blev köttbullarna populära på kalasen. 1896 kom köttkvarnen till Ölmstad. Sen blev det mer maleet till kalasen. Vattersik skulle man ha både på julkalas och till andra, som begravning och bröllop (det var den ordning ber. nämnde) Inte gurkor eller grönsaker. De hade inte heller buljong för, men vid början av cekelskiftet började man med dema. Man drack ur koppar.
Kararna satt vid sina bord och kvinnorna vid sina. Det brukeet hålla i sig hår och det va länge in på tjugotalet i en del fall ännu längre.

ACC. N:R M. 16859:54.
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

De skulle krusas så evinnerligt kanske en tio gånger. En förnäm fru skulle krusas fram först, så höstligt. Hon visste så väl att hon skulle börja men lät sig krusas ändå. Nå var det prästfrun, som väl alltid var förnämst, så hade hon ju för det mesta vett att gå från gång, men de andra sen. Den ena 'kärringa' sköt den andra fram 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 ålder diskuterades som man krusade då. Detta var ju mest vid gående bord. Vid sittande blev det sen – för som det alltid var till större kalas, var det placeringsskort, vilket vården log och anvisade plats, då hade platserna mycket noga utsetts till envar. Vid ett kalas inne på kellistalet var det gående bord. Kvinnorna lät sig krusas, till slut, sa en av kararna: "Fruntimren villej ha nån mat, på vi går väl då.". Gick till bordet och kvinnorna

ACC. N:R M. 16859:55. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

fick bråt att gå, de med. Det var visst på
ett julkalas med ett rum, där kararna satt
för sig och kvinnorna för sig på var sin halva av rummet.
En präst i Svartorp ville aldrig starta på
själva kalaset utan skulle ensam åta först.
åt av alla rätterna: "Var e min kusk, sa han,
han ska väl också ha mat". Så satt prästen
(Henriks) och kusken vid hovmästarbordet och
åt av alla rätterna och skålade ostkakorna.
1920 och en tid innan.) Sen kunde de andra börja
äta när prästen gett sig i väg. Detta åsamkade extra
arbete i köket och för dem som passade.
Man hade servetter finast, av linne. Man kunde väl
ungefär tjugotalet eller lite innan de började
ha papper också, in på hellidstalet, men det var ej
servett tvätt på bondkalaser.
så fint. Servetterna togs av vårdinnan eller den
som passade, 'biskopsmössor' var vanlig brytning.
eller ljus, solfjäder vid bröllopen eller någon
annan modell. Då kaffekalas kunde servetterna vara i ställ eller hög på bordet

ACC. N:R M. 16859:56. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Vid vanliga, ej så högtidliga kalas eller kaffebjud-
ningar, kunde det vara si och så med punkt-
ligheten. Vid större, skulle man vara precis.
En del gäster kom så tidigt, för att de skulle
slippa att gå omkring och hälsa och ta i hand
på alla, utan de fick komma i stället och hälsa.
Då man tog avsked behövdes bara av husets folk
tagas i hand och tacka, men för tog man alla gästen i hand.
och ett lättvindligare far-väl, eller 'hej' till de andra och
ev. "tack för samvaron."
En gång vid ett kaffrep i Hillinge kos en bonde. Bjudna klockan sex,
eller tarton, rättare. Man fick vänta halv annan timme
på Hillingeborna. Vården sa: "Det ä så med Hillinge
borna, de ä alltid så söliga, man borde bjuda ett par
timmar innan tiden." Men folket nere i dalen som var
bjudna, kom precis.
Vid kaffrep hade man olika servetter av papper i ett ställ
eller lagda på bordet i en hög. ommars var de lagda på tallrik.

ACC. N:R M. 16859:57.
234

59

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Middagarna kunde räcka i fyra till fem timmar. Man sa, att man satt och blev hungrig innan nästa mål kom. Så kunde smörgåsbordet innan man satte sig ta sin kundliga tid. och man var ej rädd att ta för sig.

Första gången ber. öl glass var 1907 eller i början på sommaren 1908 i Siggarp i Almsta: "Tillan att vi få äta smör med sked," 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 förstått, där han eller hon är den förnämsta gästen, sen, blott ett minne.

På 1910 – 1940 talet i Skärstad ansmodades ofta ett par, hon sommerska maken, skomakare att vara vårdpar. De var representativa, fåda.
Ordet skärkaka har man ej hört, men är säkert det samma som skålkaka. Ordspråk:
"Om man ser något vackert är det inte tvunget att skåla det."

ACC. N:R M. 16859:58.
134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Förargade gäster: (min sagesmans hustru var fosterdotter i Tykavik)

Det var begravning i Bonarp. Kalle gästgivares i Råby far, var död. Han (Kalle) var kusin med Maja-Stina 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 Nyp-Gränna eller (Bunnström kanske det hette) Brevet hade sagt. "Ihekoven ej ta foder till hästarna, det får ni." Då de kommo till Sorgehuset var ladan låst, det var arrendator på gården och han ville ej ge bort sitt dyra foder. Johan Petter på Tykavik fick köpa lite hö. Då man åkte till kyrkan låste Kalle gästgivares mor vedboden, rädd för att man skulle elda för mycket. Då gästerna kom från kyrkan, det var mitt i vintern, var ostkakorna kalla, all mat iskall. Gästerna vart så arga. "Här sitter vi inte och frysen", så snart middagen var över åkte de hem igen, frusna och ilska, och man talade länge om detta i socknen. De som passade var också arga. Kalle gästgivare dog 1918.

ACC. N:R M. 16859:59. 134

53

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Gående bord och kringsande, läksade att de ej hörde fortsatte att prata...
När maten serverades i trenkar och fat och då var
och en åt direkt därur, måste man sitta vid
bordet. Tallrikar var ej så allmänt husgeråd förr.
Den första bondmoran i Ingeryd, som hade tallrikar
var Josef Nilssons mor. Han är nu en 82 år gammal.
Modern hade som ung varit herrskapspiga på
Östanå. Så snart hon fick råd köpte hon tallrikar
till hemmet. Det var ungefär 1888 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 drängstugorna,
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 ett
'gramma kalas' i Storegården i Ölmstad "då kalasen var på kvällen"
vid julkalasen. Och en och annan log efter och hade gående bord.

16859:60 60
ACC. N:R M. ~~134~~

61

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Då berättaren fyllade femtio år, det var år 1925. Det var den 11 juni och kvavt. 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 sträktes in genom fönstret lite innan fyra på morgonen. En karl klev in och öppnade förstugdörren för de andra. Det var Lyckåsa-borna. (arbetare vid herrgården) Befallaren var med och skinsen på Drättinge, en tio stycken. De gratulerade med en nysilver skål och silverkrycka. hurrade och sjöng och Helga kokade kaffe och bjöd på. Svanberg bjöd säkert på en sup också. (Okänt-bart om det varit grannarna kring Spinkenäs)
Efteråt, några dar bjöds alla dem som fått presenter på kalas och Svanberg bjöd själv till kalaset. Tio år senare fick han en fåtölj m. m. av grannarna. då var han med i det lag av gramar, som uppvaktade de som nollade. Jag förmodar att inget lag kom från Lyckås den gången

ACC. N:R M. 16859:61. 137

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

tio år senare igen, kom godsägaren med en bukett rosor från Lyckås, och han kom sen varje större högtidsdag med en blombukett, personligen. Även till slåtterkalaset bjöds Svanberg. Mellan kaffe och fortio talet var man med om presenter till många som 'nallade', även utanför gramkretsen. Man köpte in sig i 'kalasen' för en tia eller femma. Det var uppsatt en lista ute, så 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 skvallrade. Vid ett sådant rep var det på modet i början på ceklet att man diskuterade varandras pigor. En gång I Almstad, satt mororna och kakasserade sina pigor, som var ute och 'rände' på nätterna, man frågade Mina på Sperset, hurdan hennes piga var. Hon sa: Ja får ärligt säjja de, då jag går bort lämnar jag min pia hemma." Det hade blivit så tyst, och de var lite försigtigare sen.

16859:62.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

I Svartorp.

Bröllop och begravningar varade i tre dagar. Bjöds då alla i byalaget och släkten första dagen, andra dagen släkten och de som ej kunnat komma första dagen, vardtolket kunde visserligen då passa upp med, men satt 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 förnämsta. Kruseseden avtog allt efter äldre generationers bortfall, men skvarstod ba nog in på kellotalet. Byden i Svartorp var fjärdingsman Edvard Lindal, hette han visst ifrån Brunsered. Han kunde konsten att få folk till bords att placera dem. Kost hade de inte förrän vid 1910 talet, Han kunde vede upp alla situationer i hängselmgå kalesen.

ACC. N:R M. 16859:63.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kockan i Svartorp var lärarinnans mor i folkskolan. Hon gick på alla kalas. Fick inget betalt, i så fall frivilligt, och mycket lite. Begärde gjorde hon ej, nej, men hon fick mycket med kalase mat med hem av allt hon ville ha. Den seden ändrades förmodligen då en ny kocka tog vid.
'Passade', brukade berättarens mor göra, servera, diska gå till handa. Det gjorde hon även på efterskalaset, 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 gående bord. Då bjöds alla backstugsittare kåsomkring, dom som bodde långt inåt skogarna, omkring. Övra 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 hemmavarande kakor och ostkaka. Alla som var på ålderdomshemmet bjöds tredjedan och de som

ACC. N:R M. 16859:64.
134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

var sjuka bland dem, blev det skickat mat till. Detta var alltid mycket uppskattat bland de gamla. Dessa var nog mest i från socknen. Ramsjökolm statarna var väl mest socknebor, mot Lyckås i Skörstad som tog mycket folk ut i från, dem brydde sig övriga sockenbor icke om. Om statarnas kalas, det var gasden i Ramsjökolm, kan sägas att de var enkla, de hade dåliga resurser att ha kalas. men vid begravning och bröllop var det basa i regel släkten, som blev bjuden. Statarna sinsemellan umgicks ej kalasmässigt för. Så man fått mer lediget och bättre bostäder har väl detta också ändrats, men upptecknaren har ej kunnat få exakta uppgifter om detta. Enligt berättaren hade de ej ens julbjudning för arbetskamraterna.

ACC. N:R M. 16859:65.
134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Prästen Hendrikes gick mera sällan på kalas. Det var endast då det var vigsel i hemmet, som han bevistade dem. Stannade ej länger. Det var därför han satt ensam och 'tände' på en del råtter.

Sällan vid begravning, då han blev frågad.

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 barndop var det nästan alltid gående bord med smörgåsbord, stek, tårta och ostkakor. Någon kvinlig, som passade, vid större, kunde det även vara värd.

Dock, barndop fäste man sig ej så mycket vid i all mänhet under 1900 talet. Många lät bli att döpa dem, av de fireligiösa knappast någon anledning till kalas.

ACC. N:R M. 16859:66.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Födelsekalas eller uppvaktning. Kalas, är kanske inte riktigt. Det blev en 'bjudning', eller fest efter. Man kunde hyra en lokal, man kunde hålla ett 'Gästhem', eller 'Backgård', eller 'Grans-hult', eller café, vad de nu heter, ställen som ordnade fester mot betalning, man kunde vara i hemmet om det var rymligt nog. Denna gratulant-form är mest vanlig bland yngre folk, seden började (inte tidigare kan uppt. kunna jämföras) på mitten av trettiotalet. Man klär ut sig ett gång. Jubilarens umgänges vänner eller arbetskamrater. För en ~~bjudgäst~~ år sen, i 1943 Ölmstad på gården Hensberg, då en av döttrarna fyllade trettio år, blev det en sådan kostlig uppvaktning klockan tolv på natten. Föremålet själv låg och sov alldeles ovetande. Blev ganska skrajj för påknackningen mitt i natten, och på fick hon krypa ner i sängen igen fick kalle och tösta och lite lina kukor. Man sjöng spelade, hade spårter och ralla en tio ~~spiertdoner~~ (kanske fler).

ACC. N:R M. 16859:67. ~~137~~

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

i hellio, fördiorås åldern, de flesta var gifta, liksom berättarn. man hade en flaska vin med och skålade i. Ty sederna börjar förändras även här. Man skämdes ej. En dyr kaffekokare m. m. var presenten. Kristina sitter i sängen, beundrar den fina kokaren, lyfter på locket, et ringlar-en damblinda.
Några kvällar efter hade man bjudning för gratulanterna och slöt med smörgåsar, kaffe, andra drycker till dessa första ostkaka, (hembakade) frukt, fläsk och inkokad vispad grädde. Läskedrycker. Stand har man sina 'kostliga' kostymering och åker till ~~Vida Jaden~~ Vida Vättern, motetet och festar där.
I dagarna är ett sådant hyllande av en, som fyllar år i Skårslad. Och man skall tåg vara utklädd på cykel skiftes mode, sen åker man i dessa kläder och bjuder jubilaren på något, Vida Vättern, är populär, men då får man uppvakta tidigare på kvällen.

ACC. N:R M. 16859:68.
~~134~~

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Och liknande kalas var i Skillingaryd.
Det var en herre, som fyllo kello år, hans umgängeskamrater med fuar i samma ålder uppvaktade, klockan tolv på natten ringde man på, hade kaffe med sig till den gravatne jubilaren. Man hade ett 'konstverk' med sig, det var ett foaletblock, helt överklistrad med klipp ur tidningar. En det handlade om honom, eller man kunde med fantasi få det dithän. Klipp på dam på en cykel, hade fått sitt huvud utbytt mot tolo av jubilarens. En i sällskapet var utklädd till prost och höll ett kostligt tal. Presenten i övrigt var grogglas, och en sugga med sex smågrisar, Man hade syt ett fodral i form av en gris, fått vanliga dinappar i buken, satt fodralet om en sjelliofemma (present) fått sockerdricks flaskor till smågrisar som låg och sög i nappar na. Det hade varit många timmars arbete att sy fodralen. Men några kvällar efter hade man fest.

ACC. N:R M. 16859:69, 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Som pojke var berättaren Svanberg med vid två kalas i Ingeryd, där första rätten var kokt malt-dricka, servead klockan sju på morgonen, då gästerna var bjudna. I drickat var soppat ljust bröd, man åt direkt ur fatet på borden. Det fanns vid detta tillfälle fåskedar också. Det var då skräddare Abram Ring var död i Ingeryd. Denna by med sina då sjutton gårdar var delade i två bjudelag. vid 1910 eller så blev det ändrat Och halva byn hedrade gamle Abram med sin närvaro. Då var ber. ungefär sju år. och så var det en annan gård i nord Ingeryds Södergård (en av dem) vid Bullerbäcken, där ber. morföräldrar bodde, det var ~~också~~ Ramske redan 1880 då man hade varmt dricka som första rätt och så dessa verkligt stora kemningar. I stugan var bara ett stort rum, men vid möbler plockades ut och bäddar och bockar insattes.

ACC. N:R M. 16859:70. ~~134~~

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas sederna var en handa 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 storkalas hämtade man kokerskan en vecka innan. Hon bakad all bröd och vetebröd och kakor och stekte och kokade, i regel slaktade man en gödkalv och där blev en hel del rätter. En del grejer hade kockan med sig glass dosa och kakmått m. m. På de fina kalasen begravning och bröllop var det mycken mat och sederna förändrades mycket vid sekelskiftet och dessförinnan. På Ingeryds Södergård (den andra gården) var det begravning 1888, då hade man 'dricksoppa' som ölsupan kallades, de hade kokt fläsk och buna bönor och de hade sötost, denna kokades i den första Södergården där berättaren Josef bor, ty hans föräldrar hade hand om denna begravningen och blev sen förmyndare för barnen. Men redan då var sötosten omodern, man började ha den på eftermiddagen

— På trettiotalet köpte man franskbröd men annat bakades i hemmet även till kalasen åtminstone ett par sorter mat bröd.

en av dem som ber. Svensberg var med på

16859:71.
ACC. N:R M. 134

71

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

som mellanmål, och så dricka till, innan kaffet blev mera allmänt och man slutade att 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 kalasrätt. "Vi barn fick röra i sötosten tills vi gråt av hettet...." Saftsoppan på kalasen blev också omodern, med fläsket och buna bönorna. Sådan fog folk med sig som förning ibland för, men knappast efter cekel skiftet.

Tårtorna började vid först 1903. De stod på borden som prydnaden, men folk var nästan förlägna att äta dem. de var så torra, men de var vackra. och till tårtan serverades glass, som man mer allmänt började använda efter cekel skiftet, men endast på sommaren. Även Stocka-Hedda ifrån Ingeryd som var äldst av nunnda kokerskor, lagade glass. Hon dog ungefär 1920. Man hade sina isbågar på gårdarna med sågspån på. 1925 byggde byalaget ett gemensamt isbus

ACC. N:R M. 16859:72. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

72

som man lagrade isen i, upphörde 1947. Men dessförinnan lånade de också av varandra.

1916. Då var det begravning i Södergården. Vänd och vändima log emot. De sörjande hade alls inga uppgifter. Kläderna bars oppe på i ett rum där. Halv åtta var det frukostbord-dukat, gående. Det var smörgåsrätter och man drack oftast choklad till. Om det fanns mång ost-kakor bjöds sådana efter med vanilj-sås (kanelsås har ej varit vanligt i denna trakt) hallon sylt eller saftsås. 'Slätt' kaffe efter, oftast dukat på ett hörn av bordet.

Efter 'kyrkan' kaffe och kakor. Det var ett enviss buk, som höll i sig ända till år 1937 i Ölmstad, men här och var hade man lagt av det och kokerskan var inte glad för detta kyrke kaffe. Men husbonden ~~eller~~ och fun kunde bestämt fordra att det skulle vara så. Då bjöds kaffet omkring på brickor, man kunde sitta på soffor eller stå, man kunde vara

16859:73.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

i trädgården. Till detta kaffe var det bara vete kransar och kakor, inte tårtor och ost fakor.
Då stod borden dukade med smörgåsbord, det var alltid gående. Det var först efter första världskriget, man började ta efter hotellen och servera bredda smörgåsar, vilket var mycket enklare. Inte heller tänkte man på för att det kunde vara vackert att ha ljus i shakar 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 vita servetter, särskilda sådana vårdes att ha på föreningskorgen och över ostkakor. men man använde dem ej vid tallrikarna på bordet utan som duttar på fönsterborden. Det var först då det blev pappers servetter att köpa och framåt 1930 talet då det fanns små fabriks vårda linne servetter att köpa, som man tog efter hotellen och hade sådana vid kalasen.

16859:74.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Att få dem till bordet. Det var inte lätt att samla dem en del kanske gått ut och stått sig på gårdsplan i grupper. Det var i Ang före tjugotalet. De skulle in och sätta sig. Det tog en hiskelig tid innan de blir samlade, berättaren som ofta var vård, fick ta dem i armen till slut, men fick de bara in hedersgästerna till gående, så fick till slut de andra gå som de ville, sen de krusats en åtta tio ggr. Ändå sades det, att förr i världen gick de och gömde sig, så man fick dra fram dem. Sen lät de sig väl smaka, tog om igen och man behövde ej krusa så mycket.

en ähio meter kanske att gå efter dem, men vid lagården och ut hus...

Fyllning till omeletterna kunde vara kräft-stjärtstuvning. Man hade ofta en kruka saltade i källarna, det kunde vara murklor, örter och morötter eller spenat, framåt tjugotalet sparsis, sen längre fram blev det räkor och svampstuvningar m.m.

16859:75.
ACC. N:R M. 137

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Skålkakorna man hade som förning, det bruket lades bort redan innan första världskriget. Man bakade fint vetebröd själva. det var ej fint nog att ge bort som redning längre. Skålkaka är väl samma som skärkaka.

Smörgåsbordet plockades bort. Smör bröd ost fick stå kvar och buljong eller redd soppa serverades Till buljongen hade man smörbakelser i form av tippkammar eller pastejer. Senare hade man på 1935 föreningen oststänger till ex. bredda kex o.s.v. till. Någon gång för kunde ostkaka serveras efter buljongen 1910-1920 eller så. Ostkakorna skulle skickas åt båda håll, korsas så att alla skulle smaka. De förnämsta gästernas förningskaka skulle först in och de förnämsta och närmaste släktingarnas kakor. Kocken Ida i köket skrev lappar och fäste på dem så att hon kunde se vilken som skulle först in. Då satt de där och bedömde: och vart de hörde. tunkarna var oftast märkta.

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

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

En del var minsann ej noga med uttrycken, visserligen lågmält till varandra — men ändå. Och man visste precis vart kakorna hörde hemma. Prästens hade givet inte föning med. Middagen fortsätter med Vättersik, i nödfall kunde man kanske skaffa hälleflundra från Stan Jönköping. Framåt kvittotalet lade man bort det röden och slopade fisken, som inte alltid var så lätt att skaffa. Sen var det ombyte av halbitar till köttet, 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 ansågs inte så fint. Till hade man syltlök, rödbetor, lingon plommon sallad, syltade gurkor. Framåt 20 talet

16859:77.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

började man med örter och morötter och några år längre fram hade man även blomkål. Sen byttes tallriken och man fick ostkaka. På grund av trängsel langades de flesta faten, likså ostkakorna dessa skulle dubbelcirkulera så att alla skulle känna på dem. Sen var det tårtan och glassen och sylttade päron eller annat inkokt, framåt kvällstalet hade man konserverade frukter bigarråer päron jordgubbar och sen började man med persikor m.m. till förtiotalet och längre ännå sen blir den färska frukten modern. Och så en kopp kaffe efter maten. Och så tackades för maten. Så mycket tal hölls inte. Det var prästen eller någon annan med 'talets gåva' som talade lite och tackade för maten. Och så skildes man herrarna för sig och damerna för sig i skilda rum. Om det fanns tillfälle och plats satt vårdfolket eller vårdar vid ett hörnbord, där de hade

ACC. N:R M. 16859:78. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

lite överblick och där de lätt kunde komma opp och göra en handsträckning om det behövdes. De var bjudna som gäster men fått heders uppdraget att vara värd, med mycket arbete både före och efter kalaset. yttersst sällan fick de något betalt och begärde aldrig själv betalning. Förnäma och rika gästen tillade in i köket och trycke en sedel i kokerskans hand. väl vetande att de behövde hemmi rätt vad det var. Det var en skam att bryta opp för tidigt, då kunde man tro att gästerna var missbe-låtna, men vid tio eller kanske nio tiden lät man ana att man tänkte på hem färden, och det gick ju ej för sig förr än man druckit kaffe och så blev det kaffe, gående bord med kakor i vändlighet och tårtor. Och då kunde man ta alla kakorna med hem i en näsduk, som man väl skilt hade med sig men annars i en papperspåse

16859:79.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Långt in på trettio och fyrtiotalet delades det ut påsar för detta ändamål, särskilt inköpta. Det räckte att äta bröstor till det kaffet. För tog alla gästen i hand till farväl av varandra, men bortåt trettiotalet blev det att man bara handtackade husets folk.

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

Nu kan man säga att kalasen är slut. I socknen finns ej längre någon kokerska. Den skickliga Ida Jönsson, från Ingeryd dog 1966. Den 26 aug. i år säljs Hanna Lindkvists tillhörigheter på auktion och själv är hon på pensionärshemmet i Skärstad. Det sista stora, verkliga kalas i socknen hölls i Ang 1952. och även år 1943 var det ett stort byggekalas. De bjudningar som numera är i bruk kan ej kallas för kalas.

16859:80.

ACC. N:R M. 134

80

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Backstugusittarna blev bjudna tredjedagen.
Dessa hade oftast hjälpt till under kalasdagarna
som en del andra som hjälpt till.
med den mångfald av sysslor det är och
blir på ett lantbruk vid sådant tillfälle.
De kunde i bland bli bjudna hela familjen om de hjälpt
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 äkta man
fram till ålderdomshemmet 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 Ingenjd, då kvinnorna lät
kruusa sig så gräsligt. Det var kockan Idas far, som han sa:
"Då det är fråga om o meja o annat arbete få 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 tal.

ACC. N:R M. 16859:81.
34

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Bandet till bunken, ifrån Västergården i Bergkem. är vävt av berättarens (Gustav Ottersson) syster. Det finns nog inte många sådana band kvar i bygden längre.

De ha blivit fula och man har kastat bort dem. Det gröna bandet är också vävt till ett ostkexband till de största bunkarna. Det är dock möjligt att man lagit och använt det till brickband. De är vävda vid cekelskiftet och lite senare. De andra tre banden har vävts i Ingeryd i Almstad (Södergården). Rut Nilsson, (berättare Josefs systerson) eller rättare hennes äldre syster, har vävt det äldsta, med den rödvita spetsen, i början på cekel. Det blå har Rut syett (i skolan i slöjden) vid 1905 och det vita med röda blommor ungefär 1910. Det blev ett mod ungefär från cekel skiftet och till 1920, då började koppparsaker bli moderna igen och man hade bunkarna skinande blanka utan andra prydnader vid kalasen. Det gamla var ammars, en stor servett, som veks i en tresnibb, sen veks den vackert åt ett håll mot spetsen, så att den blev lagom bred och svepes sen om bunken (fästes med nålar).

ACC. N:R M. 16859:82.
~~134~~

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

En form av kalas var potatisplockargille. Man bytte folk med grannarna, med barnen och tjänstefolket. Och åtminstone för, slapp bönderna göra något jemningutlägg.
Då var det fe rätter och smörgåsbord, som bestod av smör bröd ost, ett par sorter nyskuret och inlagd sill. Stek och potatis och med lingon och gurka (saltgurka) Nypon eller annan finare fruktsoppa, ostkaka med sylt eller äppelkaka med vaniljsås eller vispgräddde. Ibland kunde båda sorterna förekomma.
I Skolorna i Huskvarna brukade skolbarnen säga att det var roligt att plocka potatis å Grännahället, ty där fick de ostkaka och äppelkaka, ibland hel middag och varm choklad, bullar och kakor. Däremot mot Svartorp och Åkeryd fick de endast mjölk till sina medhavda smörgåsar (vilket de skulle ha enl. bestämmelserna)

14/10-67

ACC. N:R M. 16859:83.
~~234~~

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

På en del ställen i Ölmstad har man hållit på med denna matordning vid potatisplockningen. Men i år har man förenklat matsedeln, både i gårdarna Hunseberg och ett par andra därom kring Alboga byn.
Matsedeln i Hunseberg i år: smör bröd ost, Persiljefyld kalvrullad med sås, potatis och grönsaker. Nypon soppa med vispgrädde och skorpor.

Vid gramkalasen för, till fram mot tjugotalet, serverades risgrynskaka, i st.f. grönsaker till steken.

16859:84.
ACC. N:R M. 137

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

I Nye socken.

Drickespengar av gästerna till personalen förr, log ut (försvann) då det blev allmänt att ge blommor till graven. Släkten lade pärlekors eller krans, men 'roten', som var bjudelag i denna socken behörde ej ge blommor, man kunde ha handbuketter av den egna täppan. Men ge både pengar, kransar och förning, det tyckte man verkligen var för mycket.

Vård och vårdima fick aldrig helalt, den sysslan som var nog så belönande, var ett heders uppdrag.

Den övriga personalen måste man se vid tjugotalet, ungefär, ge lite pengar för deras tjänster, och hur lite de än fick, så tyckte bönderna ändå att de varit generösa. Seden med dricks pengar höll sig längst kvar vid storbröllopen i socknen. Läsmöten eller husförhören var också stora kalas. Men begravningarna var de förnämsta kalasen.

16859:85.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

För en sjuttio år sen, och dessförinan, hade man seden vid julkalasen, att man gjorde i ordning smörgåsar på fallrikar, av sikebröd och limpebröd och skålebröd (slaglimpa) bre skivor, alltså en av var sorts bröd, med sylta eller 'hängekorv', 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 'fallrikamaten' 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 slaktingar samlats bjöds på kaffe. eller rågkok med kaffe i blandat. och vetebröd och kakor till. Den förnämsta, äldsta slaktingen till ex. men den rikaste var alltid den förnämaste, stackars den som gick före henne till bordet. Ändock lät denna sig krusas. Man fick nära nog tå i henne och riska i henne, innan hon gick fram.