

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Anna Lvanberg, Hushållaren*
 Härad: *Diverse (se uppt. bl.)* Berättare: *olika personer; se uppt. bladens baksida!*
 Socken: *Diverse dens baksida* Berättarens yrke: _____
(d. inns i uppt.)
 Uppteckningsår: *1967* Född år _____ i _____

Kalas. s. 1-85.

LUF 134

*(uppg. fr. bl. a.
 Långtorns m. Västra hnd
 Ölmestads m. Västra hnd
 Thärstads m. " "
 Töfteryds m. Östra hnd
 Nyg m. Östra hnd
 m. fl. s. 12 & 13)*

*Härader och socknar på baksidan
 av uppt.-bladen bör kontrolleras,
 eftersom upptecknarens ortsuppgifter
 inte alltid stämmer.*

Skriv endast på denna sida.

16859:1.

ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas var det, då det bjöds på varm mat, eller
gille, då man hade släta gille. Ordet gille används
annars ej i denna krets. Bystämme hölls endast
i Ölmsstad-byn där man hade en allmänning
sällsamman. Medlemmarna berödes om, att ha
detta Kalas och gå på ämne i dag. Därom är
ber. bl. a. i förköpings-Posten. Vid dop, ^{inte på mycket vid dop} bröllop, begravning
Konfirmationskalas hade man ej för. Knappast så
sent som 1940 heller. Det var helt för familjen, lite
festligare än vardagen. Födelsedagen brukade man
ej fira heller för, än rätt långt framåt tjugotalet
sen blev det på allmän, och särskilt under
30 - 40 talet, och för var det bara de, som
hunnit femtio års åldern, sen började man fira
även förtioåringar. Innan första världskriget
var detta sällsynt. Därmed 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. 137

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Bland bönderna. Det är holligt att man tog
efter 'de stora'. Greven på Lyckås till ex. firade
ett väldigt 50-årskalas och efter bjöds allt
folket på mat och drycker. 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 inga större
fester. Detta bruk tog godsägaren iindblad opp, 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 arbets-
middag för auktionsförvärfaren och dem som hjälpte
till med och för husfadern givet, och eftertju-
daren. Middagen var nog på påkostad med
smörgåsar mat, kokt kött, i senare tid stekar,
och med ostkaka efter. Och man kanske
gick ifrån seden och i smyg plockade fram
en flaska och bjöd 'förvärfaren', som kanske

smände '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 krak finns ej några stora moder eller
ängar där byns folk samlades för att slå
eller hälsa. För, innan än reglerades,
var vid Havarakullen vid Gräma en stor
mod, där än gick igenom. Då samlades
byns folk eller kanske grannarna och ungdomar
na som gick lös med rima liar och hälsor
på den ranka moden. Då hade Havarakullen en
livad och (gullig) rejäl bonne. Lasse, (som han
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 bura böror, och
så ett gott maldricka. och ej att förglömma
oslkaka, så mycket de orkade äta. Vid ceket

början tog 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 vattnen
till midjan och slog sin 'ma'. Fick
lunginflammation och dog år 1909.

Lättagröten efter ståttern försvann med de gamla ^{redan innan sekelskiftet} fönsterna

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

bli ont om enbären och under krigstiden

fick man ej mälta ^{och sälja malt på torget, skän} säden ^{men redan innan}

kriget hade dricka tillverkningen avlagit

i hemmen och man kunde köpa dricka

färdigt, vilket ej var så gott, men bekvämare.

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

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

16859:5.

ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

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

Jag tror att jag hade risgrös och mycket smögås mat för ungdomarna, och sen var det dans på logen, vilket mycket förgade socknaborna, då detta ansågs för mycket födärbärgande och syndigt.

Egentligen var det efter en gammal sed och ungdomen lyckte att det var festligt, fast inte så många kunde dansa. Spela kunde flera däremot, liol. dragspel. Uppd. har nog berättat utförligt om detta på nr. 105 eller 106.

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

Kalas ordnades för att de var obligatoriska s. a. s. För att folk väntade sig dem. För att det var så festligt med ammorlunda god mat. Stött, kakor, och för att träffas. En bonde sa: "Tack för maten gott att jag hade betalt den". Det var en skämt för skäms, men också en antydning, 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 rofelaget 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 storbondefamiljerna för, var brölloppen väldigt
festliga.

Även torparen och backstugusittare höll kalas. Det var
byälaget och släkten. Annars grannskapet utan
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 läsarna, annars var dessa personer
oftast uteslagna från till ex. julakalasen.

Älminstone vad beträffar småbönder och
backstugusittarekalas. Därmed bjöd man gärna
evangelister, frikyrkepredikanten, som kunde läsa
en söti^(gott) ord då det passade och 'höja' festen.

Inbjudan. Den skriftliga (och muntlig som förut
sagts) verkar det som ^{en inbjudan} en avlägsen släkting
kommer på besök. Brevet är från Fiskebäck och
man bjuder 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. Waregata? (Waregården nämna)
ä kom på lördagen. Vi hoppas att inga för hinder måtte
komma i vägen. Minnen naturligtvis alla. Tära hälsningar
från oss alla. Uppfyll om möjligt vår bön. Med högaktning
anna Isaksson.

En liten skickad lapp viken i tecken och skickad med
något av barnen till en/enkelt kaffe hos grannen Läl 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
(Dei kan ha varit en påkostad kafferep för grannarna.)

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

Här är ~~det~~ ^{den} mor bara några stycken
kvinnor samlade till kaffe i all enkelhet. Kanske med hemma
kaka efter recept från samma tid.

en kopp socker en kopp mjöl, en half kopp söt grädde
2 ägg, viterna till skum, som sedan medskummas
en tesked Cremortattare en tesked gulvinsad
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 mjölka 2 skedar ingefära.

Lamma ai: Socker kaka: 6 ägg 1/2 lb socker,
12 lod mjöl, vispar en halv timme.

Den sista kaka är förmodligen samma smake, som
användes till de äldre domliga skådetkakorna, som
uppt. sedan skall nämna. Recepten är ifrån byn Boogård o. Skåder.

16859:10.

ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

den 17 maj 1874 bjöds bondfolket på Tykavik i Grämsa, på
kalas till ryster och svägar, skickas tackbrev och önskade
recept till kalasbakar:

Önskade ryster och svägar tack tusen tack för de
snella brev o för bjudningen att vi skulle komma.

Plåttar: 3 ägg 10 lod säcker 8 lod mjöl en tedsked jortens salt
vispats en halftimme.

Pepparkakor: En kvartens smör uppkokas och ställs på fat
1 jungfru skinn smör och 4 äggulor 1 halft lod pepparska
som fört blöts i väten vetmjöl till en lagon deg.

Spriidskakor: 3 1/4 lod smör 4 lod säcker 14 sötmanla
9 bitter mandlar mjöl äffes behag.

Bakelser/de var vissi stäslika. men av den lätta typ med mycket ägg
och hjorthorn salt.

enligt ett brev från Tykavik som uppt. har.
en kaka av krusad 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 medkast
Krusad järn.

16859:11.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Sederna ändrades ej så hastigt. En brud kunde se
likadant ut som de som från Fiskebäck, 1877 ^{ett 1915} som 1877:
Jag får omtala för eder vår stora sorg att vår Åskade
fader har slutat sina dagar. m.m. Begravos om söndag
eftermiddag vid 3 tiden vi ville ~~sett~~ i skulle vara smälla
och komma till oss och följa honom till graven.
i skulle vara smälla och komma alla hys
hälsa moster och bed henne att hon följes med
om det är möjligt, förakta icke vår begäran

Vänligen bedes J Pettersson

Lätog de båten öfver Vättern, beordde vår på väderet. ifrån Bosgård.
Dei var då de bodde längre fort, annars bjöds personligen
av någon av husets folk, en son, dotter eller systra
till den döde, längre tillbaka någon särskild lejdt
person, men vid sekel skiftet och framåt. Om man
ej hade någon släkting att skicka kunde tjänstfolket
bjuda. Fintklädd, givet till begravning och bröllops.
Då det ej förekom särskilt bjudlag, bjöds ingen undantag

16859:12.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

grammarna, 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 fir, men vid cekelskiftet eller kanske några år innan, hade man tryckta kort. Uppst. ^{som överlämnades personligen, hemmen,} här kort som överlämnades ^{skärstad} personligen till vigsel 1901 - 1904 - 1906 - 1910 - 1915 1916. Andra till inrä 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 modern och lämnade personligen kortet till 'bjudelaget'. Han knäckade påhälsade, 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 mid
i en liten stuga, fick sitt kort överlämnat
personligen av den ^{som gick omkring} aktidnes broder (berättaren)
Hon blev så hedrad av besöket, lovade komma,
och blev glad för att man ville låna två
dussin teaffekoppar av henne till sorgehuset.
Å 1930 dog Per Svensson på Blåsåsen. Det var
en liten småbrukare ^(byn). Han hade en hushållerska -
fästmo. Det var folk i sextioårsåldern. Emma hörm hette hon, skulle
ordna med kalaset, ville utelucka handlarnas (Söderberg)
som dock var närmla granne. "Ink på vilkor", sa hon.
Ty hon hade någon gång känt sig förbisedd i affären eller
handelsbon, grämde sig över detta. Värden (som är berättare)
övertalade: "Vi kan ej genera ut oss, va ska folk
säga, du vet hur de är, du vill väl ej heller
vid detta tillfälle göra dig osäms med
handlarnas. Det var ej rätt handlat mot dig, som lämnat allt
ditt fina smör till dem, men vi måste lju." 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 eftermiddagen.

Jag återgår till bjudningen 1945. Det var en bybo, en skomakare i like spant förhållande till sorghuset. 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 på förnärmad över en sådan nerslig inbjudan att han ej infann sig utan tackade nej. vilket var avsikten, han blev ej bjuden

andra dagen, ty nu kunde ordspråket tillämpas: "Ja det bjutt, så är det fagnat." Man krusade ej ^{den här gången} Men en annan granne, hon hette

och handarens tackade jo, kom, och med sitt älskärda
ryppbrådande och sållstapsvana och sociala hang i
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
uteslagna. Värden, på sin sida tackade dem
för att de hedrat den solidare och Emma
med sin närvaro, för ryppoffringen att
komma till detta småbrukarskems sorgeteles.
Men spänningen, eller Emmas aggressivitet mot grammen
avtog, och båda parterna var glada åt detta sänjan 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

15
Sala om att de lovade komma alla.

Bekäffande torparna som bodde lite i ut-
kanterna bjöds de efter sina ^{bygdelag} ~~holar~~, och
de bjöd tillbaka bönderna som höjde lill,
bjöd efter förmåga. Begravning och julkalasen
var obligatoriska. Husförbören har man haft i
socken stugan, så det blev inget kalas, som
man har haft på en del andra trakter,
till ex. Järsnäs. och har än.

Det är givet att vid trellio förtioålet kunde
man bjuda till enklare kalas per bel. Till
begravning och bröllop skickades bort 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 sämre med mat. Och så fick man inte det som
blev över och ingen förning. Allt det inte var så fadersamt som i hemmet.

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

16
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Till större kalas lejdes kokarna, värdfolk, som också serverade ^{och} diskhjälper, och ännu en så gässa, eller serveringshjälper. Här i trakten var det Ida Jönsson 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 bonde kalasen. 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 sommerska, men lagade mat
sen 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
innan och på ^{eller en vecka innan} fick hon vara kvar minst
^{i bland även helgdagen. Fast de kunde den som passade klara sig.}
annan dagen. Hon bestämde helt i köket,

samt räddade visserligen med moran, men det
blev som Kökerskan 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 så 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 frosseri 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 lio kr. om dagen. För brukade gästerna ge dricks till personalen att dela men under krigsåret började den seden lagga slut. En fem kr. om dagen hade kokern under krigsåret.

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

Hanna Lindqvist hade runt kyrkbyn och ner åt Vättern och en del av de enkla kalaserna i Skärstad.

I Svartorp och Järnäs var kalas 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 förningskorgarna togs med hem igen. Bunkar och färdemballage blev ju kvar. Man kände igen sina bunkar. Det var alltid något speciellt märke så som efter, back, bomärke, ring, initialer, särskild hamring på metallen eller dylikt. Man hade en bomvård timmeduk över korg eller ostkakar. Framåt ^{till} 1910-talet, blev ett ganska stort mode att det skulle vara band kring buntarna. ^{vända, prydda med bar och frukter, vridde.} Det var väl marmasä därför, att man kunde använda bläckbunkar och emaljirade bunkar. ^{anm. De man började med, banden användes bara buntligt av koppars.} De blev dock fläckiga och sag faroliga ut bland koppars buntarna. men även dessa kunde få 'bandage', till förtret för dem som serverade, ty då man bjöd fram buntken, gled bandet av och blev hängande på armen på peritören. Det rätta var att speja en linne servett om buntken.

Bunkarna 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, skedde
i den mån det blev bättre med mjölk tillgång,
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 diskerstian, en kaka var till husets barn, en
kaka till värd och värdinna. (Lejda)

En 'skålkaka' till ostkakan, en kruka mjölk,
5 l. minst, även dricka kunde medlagas i stället för saftsoppa.
Skålkakan skulle det kunna skäras en tjugo, kello
skivor av, den var i omkrets som en ostkaka
och märmast i typ, butterkaka. Bakades ^{med kardemumma} i störreugnen.
Det gick så mycket, först själva högtidsdagen, annandagen
med samma gäster och dem som ej kunnat komma
första dagen. Tredje dagen de som var långt ifrån och ännu

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

Enklare?... Detafamns-folk som visserligen hörde till
offt var dessa i fullt arbete med en stor källa, se till djuren m.m. diskade bara ved o.p.v.
byggnaden, men som kanske ej hade kalas kläder. mjötkörning.
Ondsknäk: Vill man ha mat, ställ till kalas. utan ved, ställa till bygge.
vatten hämbning.

Finnare bakverk. De obligatoriska, skarpstajllar,
vita marängar med chokladglasyr. ofta spritsade
i stora ringar. glaskringlor. och medaljer.

Dessa senare hade den dödes initialer eller förnamn
merst var det med kops
eller bara en bokstav i mörk chokladglasyr.

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
samt de vackra tejsarkronorna - kotte i fläthyr
i. Övan uppräknade var mad på kakor som

höll i sig enligt tradition, så länge man höll
begravningarna i hemmen. Till femtiotalet och
en bit innan
mera allmänt övergick man till Adalen i Hustrarna
med katesen
Backgården i Hög. Gudmunds källare, Lunda Järnsås m.fl.

De fina skådekakorna, som Konministerfrun
/ Fru Pettersson / i Drivsergd bakade på beställning blev
omoderna, ^{1890 till 1895} då hon flyttat, ¹⁹⁰⁵ ungefär, (var det väl
ingen som kunde baka sådana. De var i tre våningar
 och vackert utsirade stod i stora höga glas-
skålar (om nu ber. minns rätt om detta) på bordet som
grydnad under hela måltiden. Kunde vara ostkälade
och stå som grydnad även på vardagskalaset
Eller ätas upp om det var ont om teaten.
De var ganska torra och smaklösa, ersattes
vid skelshifki av de saftigare och vackra
kårtorna, som också sattes som dekoration.
Blommor var ej vanligt för än mot tjugo-
talet, om ens då. Det var vid bröllop och begrav-
ningar som man hade förning, renning, da man
eller redning. Men även vid andra tillfällen
man var bjuden kunde man, om värdfolket ej
hade kor själva, ta med ostkaka. Det brukar ha

varit in på femtiotal, en och annan gör
det höligt än i dag. På förtiotal fick uppt.
ostkakan vid mindre bjudningar av gäster, ² närmast
upptecknaren själv hade lantbukt. Var det någon
i från utan hade den oftast en lårta med. Ostkakan
skulle skälas i mitten. Var man rädd för ärgiga kanter? Ja,
Långväga gäster hade förtningen med sig, ^{detta skönt som en berättelse.} annars
skickades hemmadöttrarna 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 la sig på knä
på golvet för att riktigt kunna se hurdan den och
den ostkakan var, hur stor, hur mycket den och den
skicket / till och med gjort lite anteckn. på en pappers om
saken, vilket dock tillhörde sälsyntheter.) Alltså skulle
man i nödfall redningen i rader på golvet, kanstse
under ett stort bord och så förtning ^(1948 i förtning såg uppt. detta) även på detta.

Ostkakorna skulle egentligen avsmakas av varje gäst. Detta var oftast omöjligt, (man fick förstås sätta undan till annandagen, ostkålade.) Man tog ^{mest} av dem godaste, mest. På något förunderligt vis kändes dessa igen. Man kunde säga: "Dessa 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 förästen 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' försiktigt. 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 hallonsylt. Sen blev det jordgubbar och

klarbärs sylt, hjortron och inkokta frukter.

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

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

En del hade de sorgmodiga kara mellerna
och med, som förmög. De var mest som dekoration
på bordet i höga glasskålar, och att ha 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 itta smälskjut. Inte många skulle
våga. 1936 vet jag ^(uppt.) en, inte släkting till songhuset, som
lackede nej för sin hustru, men kom själv utan förmög.
Bland gäster och husfolket fälles sinsemellan ^{om} förmögliga ord ^{smälhet}.

Kryddställe hade man ej på borden innan 1940.
Saltkar skulle placeras ut här och var vid kalasen.
1930. Det var en gård i Bergken. Molanders. Han
dog. Dottern kom och bad ber. komma och vara värd
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 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 ostkakor, som
folk kommes med? Ni får mjölk och gräddde
och ostkakor i källning. Lite kött kan ni
väl köpa och ägg ha ni väl till lite omeletter.
Potatis har ni. Det blir inte så dyrt, Det kan
gå ha ändå..". så världen. De fundersade på det och
beslöt att hålla anseendet och rättade sig efter
världen. Han sa: "Vi säger till Emma Blomkvist
(Köckerstam, Skomakarhustum) och Lofi Lars, som skulle
'passa'. Det blev en riktigt bevilig 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 krasar
och de fick tio stycken ostkakor och
så tårter. ^{störning} Kalaset blev ej så dyrt. Mjölk
och grädde fick de också. Anseendet blev
raddat. De som 'passade' fick säkert mycket lite
i betänning, koken skan ett par kronor, kanske liksom
till Lofi Lams. Den som hjälpte till med disken
fick nog bara smaka kakor med hem. Värden
tog inget. En kokerska ifrån Boger; Ölmstad hette Mimmi Lindkvist.

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

Om det var nog missstänksamma även mot
svagdricka. Det berättas om en lantbrukare, ^{1946 eller 47} lördag ifrån Lvarthög
som var på ett större kalas av en godägare, på Ribbögården i Gräms.
Man hade ^{eller apman sprit} vin, handbr. tog sitt glas, kunde det bak ett element, demonstretiskt.

Värden var en viktig person. Han fick främst, ej vara handfälden inför situationer som kunde uppstå. Vara taskig, ha ett krävligt sätt. Krämma folk väl. Veta exakt alla etikettens regler.

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

På heliotaket.

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

Vid ett kalas sa kokfrun: "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 förmånliga: 'Omeletterna skulle vi ha här att börja med.'" Omeletterna stekte Ida förson Lili: "Köket, dem ha vi glömt, de får resa sig igen." "Nej, visst inte, på värden, de får sitta, alla är ej bänkade." Det blev ett vispande i köket och ugnen eldades rädglödgad, men det gick bra i alla fall.

På ett bröllop i Halla 1928, där var 110 gäster,
skickade gästerna mer jungar till kökspersonalen.
De blev så glada. Det var ganska mycket,
till Lofi, till Lohä, till diskpersonalen, men:
"du skulle väl ha något", sa Rokerskan till
värden, men han avstod till dem. Sänkte
först ha emot några kr. men ändrade sig.

De fick alltså, så var det inget att säga.

Det var ett smärj ibland. Då funn på Mölängen blev änka
1934, kom hela Ingerydbyn klockan halv åtta
på morgonen. Då var ett stort fuktigt bord framdragen
med olika ^{gärade} smörgåsar. Kaffe fick de alla först
med dopp. Värden hade dess förinnan lagat den
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 kasseri, köket nere,
servis fick bäras upp och ner. Kaffe i fem omgångar, och
så middagen vid bordet, och all maten som skulle upp.

16859:31.

ACC. N:R M. 134

30

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kaffe på frickor fick de, då de kommo ifrån kyrkan
då skulle de sitta ^{på bänkar och stolar, sitta vid bordet, som stod duktat för mål}, men visst började man på den ^{tiden}.

för månska, men den var det inte så många utan
man bjöd i tur och ordning som de sitta.

En gång hade man råkat fel. Det fattades en
kopp då han kom till Teder ^{Berg hem} (Teder) till i köket,
och käre hjärtans, de hittade ingu. ^{kopp.} för all del en vardags
kopp uppbringades. då fanns ej en dropp kaffe kvar,
och kokerskan fick ~~ge~~ kaffe till denna enda, som
allra helst hade gått ut i köket och tittat mitt på Ida.

"Nu får du gå in med kaffe koppen", skojade värden ^(själv ung) ^{Karl}.

Eller skynke romans miljö i verklighetens brådska och
hetta och högtidlighet. Flus like det än var som
hände blev det känt och diskuterades i byn.

Och fick betydelse.

Bröllopet på Vikåsen.

En fest på guds försyn, ty länk om det blivit
regn. Liten plats inne, inget missionshus med stor
lokal och alla dessa finklädda gäster och all
maten. Men det gick bra, det blev vackert väder.
Annars 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 förnämsta 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
fanns i femtiotal vid detta bröllop.

En liten 'malört' serverades i kyrkan, ^(klostern) där man ej
ville spela utgångsmarchen för att brudgummen
hade en utomäktlig skapligt barn. De fick gå ut
ur kyrkan ändå. Men alltid något för
Skärsta barna att kommentera efteråt, för alla emot..

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

Om det var möjligt satte de vid hönsmörs 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: "De undrade väl varför det bar till mitt i vintern, men vi kunde ej vänta".

Placeringskort, hus som dekoration, för gäster till bords med att bjuda dammen sin arm, bredde smörgåsar, krusandets slopande, mera grönsaker, svampfyllningen i smulor, blommor på borden så sådant, som man tagit efter från hotellkalaserna. Vid bröllop har kvinnorna i regel haft fina mellan klämnings i färg, annars svart med något ljus ^{vringade} rullar. Länga festklämning på gul kalas hade man ofta svart klämnings ^{här} långt in på 30-talet.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Namnsdagsbjudningarna var mest kvinnorna som
firade. i synnerhet i början på seklet. men upptecknaren
skall nämna födelsedagen ännu en gång. I Berghem,
ser jag på en gammalt kort ^{i uppt. åg} prästen och hans hustru
gratulerat Johan Svensson på födelsedagen 22/1886. det
var Anna och Nwid Rydén. Det var under väckelseperioden.

Nåd barmhertighet, och så vidare TITUS 1:4. Samma år gratuleras
Nwid av Ruth. K. med handtextat, Es. 26:3.

^{de upptecknaren har en lilla på}
Namnsdagskortet (handtextat och med påklisade blom mor är
på lenadagen, Helena på allmogets tiden, och många år framåt
så länge de gamla lede. I Berghem var en gammal kvinna,
hon var lite cyp, gick sällan bort, men så någon hon tyckte
om, eller gammalkvinnor hade namnsdag på sommare, mest
Kristina dagen, plockade hon i trädgården rödlin vit för mig
min Gustav öga, reseda omkring luktén, skrev en blomster kort
och skickade in till Kristina. Sen sat hon i sin stuga och väntade på
inbjudan till namnsdagskaffe på eftermiddagen. Och då gick hon.

De beundrades koken i en skål på bordet och man drack kaffe. Fram mot kvällen kunde bud skickas till krinnornas 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 av vad huset försäddes. Till enkelhet. Det kunde vara riktigt gemytliga tillställningar.

En bjudning till att deltaga i en vardagsmiddag, om man nu kom så sälligt. Kunde säga:
"Eli fram, så får jag bjuda på en potäta."
Och middagen kanske var stek eller dillkött eller dylikt.

Vid bröllop, budparet i mitten, gästen vid brudens sida, prästfruns vid brudgummens, brudgummens far vid brudens andra sida och brudgummens 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 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 mönster",
(vilket senare repptecknaren ej hört i denna trakt, här säges
man, rutig.) Dessa dukar kunde vara mycket gamla.
På ett ställe i Siringe där berättaren var, hade dukarna
vävts i början på 1800 talet. De var chackrutiga.
Man lånade jorsslin och bestick av ^{vänner} ~~främmas~~ och
släkten. Eller lånade i affären där man knaggrast
behövde betala något aels för lånet. Ankingen var
handlarors bjudna eller blev de bjudna sen på
fint kalas efter. Till begravningsmiddagen lades
krympade svarta papper eller man smodde svarta
och vita band och läste här och var på de vackra
dukarna och det lär ha sett sorgmodigt ut. Sen 1910
ungefär, var modet med det krympad svarta papperet
borta. Om papperet, om man spilde, blev fula fläckar på dukarna.

Inget rött på bordet vid begravning. Inke blommor heller. Då dessa inte var så lätta att skaffa på landet. Vid bröllop, som oftast var på sommar, dekorerades ^{på} vid fondbordet, där budpariet var. Man satte fram vackra skålar, och kakor och kätter stod som prydnader, skålar med karameller. Man hade ljus vid begravningar i stakar på borden. ^{Även andra kalas. Framåt högtidet blev det allt vanligare.} Bordet såg festliga ut. ^{med ljus.} Värden bjöd till bords kararna, och vår dirnan eller 'passerskan', kimmorna.

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

Vid kalas, där det endast var fjugo - helio personer, behövdes ej värd, men denne blev oftast ombedd att ordna ändå, innan kalaset, med placering och sådant. ^{m. m.} Två passerskor skulle sen klara opp det, ta emot, bjuda och servera.

Vid sittande bord vid begravningar satte kararna vid
(sitt bord?) en sida och kvinnorna vid en sida. Förförästa
gäst var prästen och hans fru. Sen var det den närmaste
(hörjande)
släkten till den avlidne som var förföräst och skulle bjudas
först. Öfverst var det kat 'hästskobord'. På andra kalas kunde
den förförästa vara den äldsta eller den rikaste,
öfverst 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
och kaffe bjudningar.
på de mindre kalasen vid gående bord. Det talas om
hur man frågade vid krusandet: "Har prästfrua sett
sig?" "Ja, säger värdinnan, ho har i alla fall gått ut...".
Man skulle ej sätta sig till bords förän präst och prästfru sett
sig, samtidigt. En åtta tio gånger kunde man få
krusa folk vid mindre kalas. Vid större kalas var det inte
lid. Vård och värdinna skulle med en mild, förbindlig beford-
ring föra gästerna till sina platser, de förförästa, sen de andra kunde

undan för undan klara sig själva till sina platser
och kor. "Men gå nu, så värden till slut, mildt och
ända bestämt, efter den tionde brusningen, "Nu ska du
gå till slut, så att man kan börja... (Det sista
underförstås: jag har annat också att göra, har ej tid att brusa längre.)

Y gramm socknen Svartorp var det ändå värre.

1903 den 20 ~~sept.~~ var ber. på ett ställe, Ånga eller Ång.
Det var på en släkt och gramm Kales där. Husfadern och
hustrun på gården hade åkt till Berghem och personligt
bjudit släkten där en tre veckor eller så innan (~~bjuden 22 sept.~~) Grammen invid, var ifrån gården

Tokeryd. Den var ej så stor men de var mycket
rika. Från där, kom sist av alla, nära en timme senare
än bjudningen. Hon var självskriven att börja vid
bordet, som var gärd, så att bra långt fram. En hustru
på Ånga lät hon sig knusas en tio gånger, till slut måste
hon bokslutligt talat drages och lösas fram till bordet. Sist
hon väl visste att hon skulle gå först, ingen annan skulle våga.

På det kalaset, var det först kaffe med veteböd
och kakor, inte kårter, ber. minns ej heller mjuka kakor.
Det fanns några ostkakor, Säkten hade med sig
dessa som förrning. Klockan ^x ett var de bjudna.
Sen var det smör, bröd, ost, inlagd sill och
spicke korv. Stek av kalv, säs och potatis,
svagdricka. Ostkakor till efterrätt och
kaffe och kakor efter. Sen framåt nio tiden
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 Hulsingsborg, och
felpörning 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 Säkten, grannarna klockan sex på kaffe och ostkaka.
Det var den första omgången, som krusandet var
väst, sen krusades att laga flera gånger, men då betröddes
ej så mycket krus.

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 bort till komma den förordade, men då gjorde värd folket avseende vid, att denna andra varit den sällidnes vän och stöd under hans sjukdom, så att, trots hennes ringhet/hon var en fattig släkting) skulle hon äras ändå vid detta tillfälle. Den förordade hade inte ens besökt honom under hans sjukdom, ändå hon var av närmare släkt. Det var i Bergsten.

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. bad i dessa fall husfadern läsa. Så fall brukade det vara den gamla bönen: Jesu namn till bords vi gå välsigna Gud den mätte på. Numera är det ganska vanligt att man sjunger denna bön.

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

Efter maten läste man oflast: "För mat och dryck dig vare lov 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 bänkat sig, skickades faken (eller bjöds) ^{se nedan} samtidigt prästfun på korimmosidan och prästen på mansidan, så att faken gick åt var sitt håll vid bordet. Före lagades 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 inget bjergdale. eynt. har skrivit: prästfun på korimmosidan. det tycks vara fel. berättas ord: "Faken gick åt var sitt håll, så att den närmast sörjande vid prästens sida och prästen bjöds samtidigt."

16859:43.

ACC. N:R

M. 134

42.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Man hade buljong ^{vid cetera skiftet ungefär intet innan dess.} och pastejjer. Pastejjerna serverades
 ut stora fat som längades och "man skena som
 en häst från kök till matsal med två lattrikarna
 med buljong. ^{Senare hade man försöker i hett buljong på hela förtälet.} 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 lattrikar. Det var arbetsamt med kaffe
 kopp ev. ostkaka, då man kom från kyrkan och sen middagen
 På förtälet började man servera buljong i
 kaffekoppar, att förtära så snart man kommit
 ifrån kyrkan och slopa kaffet, det blev bekvämare
 att ha sletta undanstökat. 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 förtälet försökte man en ledigare placering

16859:44.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

43

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 kvinnors bord vilket försenade serveringen. De män som satte vid kvinnors bord blev bjudna för sin kvinnorna vid de andra bordet.

Vid kvinnors bord skulle en rätt vara avslutad och där skulle bjudas på följande rätt samtidigt, som de andra bordet skulle bjudas på den första rätten som kvinnors bordet avslutade. (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 skalleraktighet, ogynnet, eller illshugget, hur man nu vill uttrycka det. Första försöket om möjligt placera dessa personer till samman vid ett bord, någon gång på rent raktstyg. Ibland kunde vederbörande märka detta, men fick hålla god min.

Man tog bort soppen eller buljongtallriken, silltallerik
och sillgaffel, ^{- om gästholdet -} denna senare började man använda
på tjugotaler, innan hörde man ej talas om sillgaffel.
Den stora flata talleriken fick vara kvar tills man
bytte och satte in efterrättstallerik. Likaså besticken
fiskbestick har man ej använt även om man serverat
fisk. Kalustek var mycket vanligt eller fläckstek
eller båda sorter. Morötter till och blomkål. gröna
ärter om det var sommar. Inke gurka förr,
men på senare tid. Lingon, syltflök och inkokta
kriken eller plommon i söt ällisslag.

Måltidsdryck var malt dricka, enbärsdricka,
eller svagdricka saft av hallon till de yngre,
eller till dem som ville ha. förr, vid sekel skiftet
i Lima karaffiner.

Vin har ej använts utom vid ett bröllop. ^{Lars} Brakarp gifte sig
med Tyra i Sperset (Mellangården i Ålmstad) Han, Sven var
prästebarnens son i Ålmstad. Det var i mitten på 90 taler

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

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

Det var på mot allt skrick och bråk i socknen
att det blev ett sånt pratande och fördomande
^{i långa tider.} om detta. Man hade på ^{sex-}sjuhundra, 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.

(Tomyg kunde det skaffas och bjudas på, till en del personer.)
Man brukade ej gå upp emellan ståtterna. En del
karar gjorde det ändå. Då kunde de bli bjudna, i något
rum oöppna eller i drängkammaren på en sup eller två.
Där kunde också finnas rökverk. Kvinnor rökte
ej för, tenappast nu heller i denna sorten, de unga i så fall.

Det var nu de små fina Havanna cigaretterna värden
bjöd på. De stod framme på ett bord. Spriten, om sådan
lämns gömd i skåp eller dold nån. Om det var väskert
så kunde kaffet efter maten intagas på stående fot i det fria.

Som efterrätt var under hjuget kanel
glass, ^{även vid bröllopet} men även huvudrätt (masänger choklad)
var stående efterrätt och ostkakor förstas
vid finare tillställningar. 1946 hade man kakan på ett bröllop
i Olmstad. ^{detta var dock ej vanligt.} Tal hölls på både bröllop och begravningar
av släktingar och när dem, som hade
kanelns gåva, 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 kopypla 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

fattiga ty dem lätsade man ej om en bröllopsdag
de nämndes ej. ^{eller gick man dit med en korg, till gästerna man haft relationer med (alltså ej till alla)} / Sen, i Skövde då allt var övertäckt
man bjuda dem i från hyn som var på alderdomshemmet på kaffe och kakor.

Efter måltiden skildes karlar och kvinnor så i var
sitt rum eller var sin halva av rummet. De
talade ej med varandra. Att sitta så på kvinnor
och karlar på kalasen har bibehållits nästa nog
i ett förtiotal, ja ända längre, men man började
dock så på lite tidigare allmänna samvaro
mot slutet av förtiotalen. ^{i yngre familjer} ^{Hand äldre.} Sedan är man ännu på samma sätt.

Vid bröllop förekom sång. 1904 i Bergshem då ung-
domarna ropade: vi vill se brudparet. och det föll
se dem, gick Lofie Svensson (den bekanta vaktmästarinnan i miss-
ut och sjöng: "Härlig är jorden —" ^{ons huset} 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 Bergshem: "Jag lyfter mina händer" ^{mottagande i det egna hemmet.} vid brudparets

De för närmsta gästerna bröt upp först, in signalen kaffet.
Man fick sina kakor i en påse, eller man delade
ut påsar till kakor. Det fanns gvidna gäster som
sparade på ostkakan på sina halleriker att ha
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 isig till in på Lemniskalet.
Knappast nu längre. För lade man dem i näsduken
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 snart" - "Det var så
trevligt", sa man, om man var än så utskärad.

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

Allt det var smörkända med torparen berodde
på att närliggande bondställen hade nytta
av torparen. Kunde leja honom till arbete av
skilda slag. Och att torparen 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
herrgårdens skapade större möjligheter till gemen-
skap med övriga bönder.

Dessutom var många av slåtarna ej
bybor utan komma från annat håll
till herrgårdarna. åtminstone då det gällde Lyckås
och då hade de ingen gemenskap med övriga sockna bor.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Vid 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 sopor, och ostkaka. längre framåt, karta med fukt, ostkaka kunde ^{sopas.} jula kaffet någick till fram i januari i olika omgångar. För skulle man smaka på julmaten, det man hade kvar av sylta och skinka, ost sill och giset, vit gröt.

Pisgränsgröt var ju finast men det kunde vara stärkelsegröt alltså av polatisgrön, och med sirap fint ringlad över. Och så skulle man smaka på jula kakorna. Det var gäende bord vid dessa tillfällen. Oftast bjöds klockan 6, då man hade färdigt med ladugården. var det som barn bjöds de med, så att de slegg vara ensamma. Nu är nästan jultjudningarna bortlagda. Men byder bara de ^{omgångar.} nästa

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kalas var även detta — för vederbörande.
Berghems Västergård, felaktigt har uppt. ibland skrivit Löttergården,
är en gård vars ägare hållit på traditioner. En var, att
klockan sju på morgonen på julaftonsdagen, då kom
ett fattigt folk ifrån Läckeryd, ^{det hörde ej till bya laget.} så en gammal soldatbo-
där. Gubben kallades Krykke-Nisse. Det var en stor familj
med kanske en åtta barn, De kom hela familjen, Nisse med
sin hustru, alla barnen och äldste sonens barn klockan
sju. Med sig hade de stora buntar med tölstickor
och en julgran. Nisse var för det mesta så utstuderad
dåligt klädd, att skjortan ej blev i byxor, de sämsta
han hade. "Du får gå me mej in, så får vi se om ja hittar ett par
byxor till dej så bonden (ber. far.) Sen blev de bänkade kring
köksbordet, de fick julatist, 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 hackat
en ris med sig till gården. ^{Nissa levde.} Sen varade så länge Nisse och

357
Då de började med järnspisarna blev matet
med stekt kött. Föret var det kokt mat.
Saffrassoppor 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 köttkorvar blev vanliga
blev köttbullarna populära på kalasen. 1896
kom köttkorven till Ölmstad. Sen blev det
mer mat till kalasen. Våters inte skulle
man ha både på julkalas och till
andre, som begravning och bröllop (det var den
ordning ber. nämnde) Inte gurken eller grön saker.

De hade inte heller buljong för, men vid
början av ceckel skiftet började man med
den. Man drack us koppar.

Stararna sat 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 krussas så evinnerligt kanske en tio gånger.
En förmän fick skulle krussas fram först, så hörsamt.
Hon visste så väl att hon skulle börja men lät sig
krussas ändå. Nå var det prästförm. Som väl
alltid var förmänsst, så hade hon ju för det mesta
vetit att gå mån gång, men de andra sen. Den ena
'kärninga' 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 således diskuterades.
Detta var ju mest vid gående bord. ^{Som man krussade på.} Vid sittande,
^{blev 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 många utsetts
till envar. Vid en kalas in på kelliotalen var
-det gående bord. Kvinnorna lät sig krussas, till
slut, på en av kararna: "Fruentimren villeg; ha nå
mat, på vi går väl då.". Gick till bordet och kvinnorna

fick bräut att gå, de med. Det var vissi på
ett julkalas med ett rum, där kararna 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.
Åt av alla rätterna: "Var e min kusk, så han
han ska väl också ha mat". Så sat prästen
(Henriks) och kusken vid honnörsbordet och
åt 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 och
arbete i köket var för dem som passade.

Man hade servetter färdiga, ^{ungefär tjugo till ett lite innan började} av linne. Man kunde väl
ha papper också, ^{innan bruket på bordkalaset} in på balledalen, men det var ej
så fint. Servetterna togs av värdinnan eller den
som passade, biskops mössor var vanlig brytning.
eller ljus, solfjäder vid bröllopet eller någon
annan modell. På kaffekalas kunde servetterna vara i skål 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 att gå omkring och hälsa och ta 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 ett lättvindigare farväl, eller 'hej' till de andra och ev. "tack för samvaron."

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

Vid kaffep hade man ofta servetter av papper i ett ställe eller lagda på bordet i en hög. annars var de lagda på tallrik.

Middagarna kunde räcka i fyra till fem timmar.
Man sa, att man satt och blev hungrig innan
nästa måltid kom. Så kunde smörgåsar bordas innan
man satte sig till sin kunnliga bit. och
man var ej rädd att ta för sig.

Första gången ber. år glass var 1907 eller början på sommaren 1908 i
Liggar: Åmsted: "Tällan att vi få äta smör med steked," 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 anordnades ofta ett par, tre sommerska
makar, skomakar eller vara värdpar. De var representativa, både.

Ordet skätkaka har man ej hört, men är

säkert det samma som skalkaka. Ordspåk:
"Om man ser något vackert är det inte tungt att skåla det."

Förargade gäster: (min sagesmannastua och fökoststua i Tykavik)
Det var begravning i Bonarp. Kalle gästgivares
Påby far, ^{de bodde där då} var död. Han ^(Kalle) var kusin med Maja-Thina
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 Upp-Gränne eller
(Bunnstöm kanske det hette) ^{bruket} Bredet hade sagt. "I behövs ej ta foder
till hästarna, det får vi." Då de kommo till Borgarhus
var ladan låst, det var arrundator på gården och han ville
ej ge bort sitt dyra foder. Johan Petrus på Tykavik fick tjäna
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 inte och fryser", så snart middagen
var över åkte de hem igen, fusna 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 alltså ej hörde fortsätta att prata...
När maten serverades i bänkar och fat och de var
och en åt direktet stäuer, måste man sitta vid
bordet. Tallrikar var ej så allmänt husgeråd förr.
Den första bondmorän i Ingeryd, som hade tallrikar
var Josef Nilssons mor. Han är nu en 82-årig gammal.
Modern hade som ung varit herrskapskunga på
Östana. Då snart hon fick råd köpte hon tallrikar
^{gifte sig 1885 bestod de två, då var gruen skedd}
^{här sin tallrik.} till hemmet. Det var ungefär 1888 eller möjligen
något år innan. Och så fick var och en sin tallrik
och även kniv och gaffel, förläsa. Knivar
hade de haft ^{förut}, men inte gafflar. De hade en dräng,
Pernan, som sålade 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 Storgårn i Ålmstad "då kalasen var på Krållå".
Vid julkalasen. Och en och annan log efter och hade gående bord.

Då berättaren fyllade femtio år, det var år 1925.

Det var den 11 juni och kvart. alla 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 kus blev in och öppnade fönstugdörren för de andra. Det var Lyckåsa-
borna. (partiklar vid herrgården) ^{den Lyckåsa varit borpare i många år.} Befallaren var med och skinsen på Drällinge, en tio stycken. De gratulerade med en mysilver skål och silverkrycka. Purrade och sjöng och Helga kokade kaffe och bjöd på. Lvanberg bjöd säkert på en sup också. (otänktbart om det varit grannarna bring (pintkanäs))

Efteråt några dar bjöds alla dem som get presenter på kalas och Lvanberg bjöd själv till kalaset. För år senare fick han en jätstolj m. m. av grannarna. Då var han med i det lag av grannar, som uppvaktade de som inollade. Jag förmodar att inget lag kom från Lyckås den gången.

tio år senare igen, kom godsägaren med en bukett
rosor från Lyckås, och han kom sen varje större högtidsdag
med en blombukett, per conligen. Även till slätterkalaset
bjöds Lvanberg. Mellan trellio och fjortio talet var
man med om presenter till många som 'nollade',
även utanför grannskapet. Man köpte in sig i
'kalasen' för en tia eller femma. Det var oflöst
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 molet i början på
ceklet att man diskuterade varandras pigor. En gång
i Ölmstad, där morarna och kokasserade sina pigor, som
var ute och 'rände' på nätterna, man frågade Mina på Sperset, hurdan
hennes piga var. Hon sa: Ja för ärligt säga de, då jag går bort lämnar jag
min piga hemma. "Det hade blivit så lust, och de var lika försigtigare sen."

16859:62.

ACC. N:R

M. 134

63

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

I Svartorp.

Bröllop och begravningar varade i tre dagar. Ljöds 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 upp 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. Kruseseelen avtog allt efter äldre
 generationers bortfall, men kvar stod bra nog
 in på trettiotalet. Tvåden i Svartorp var spårings
 män Edward Lindal, hette han väst ifrån Brunsered.
 Han kunde konstas att få folk till bords att placera
 dem. Kort hade jante förrän vid 1910 talet, han
 kunde se de olika situationer i hängseln på kalasen.

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 kalasmat 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 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 gäende bord. De bjöds alla backstugusittare såsom kring, born som bodde långt in i skogarna, omkring Örsavad 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 fredjutan och de som

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

var sjuka bland dem, blev det skicket mät
till. Detta var alltid mycket uppskattat bland
de gamla. Dessa var nog mer i från rökelsen.
Ramajökeln staterna var väl mest rökstaden, mot Lyckås i Sköretad
som tog mycket folk utifrån, den byggde sig övriga rökstaden septe om.
Om staternas Kalas, ^{var mest för argade då de hamnade på äldre döms hemmen.} det var gerdén Ramajökeln,
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. Staterna sinsemellan umgicks
ej Kalas mässigt för. Då man lät mer
ledighet och bättre bostäder har väl detta
också ändrats, men uppfinnaren har ej kunnat
jä exakta uppgifter om detta. Enligt berättelsen
hade de ej ens fullbjudning för arbetskamrakema.

Prästen Hendrikes gick mera sällan på Kalas.
Det var endast då det var vigsel i hemmet, som
han bevisade dem. Skämde ej längre. Det var
 därfö kan rätt ensam och 'kände' gå 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 barn dop var det nästan alltid gående
bord med smörgårbord, stekt, lärt och ostkakor.
Någon kvinlig, som 'pressade', vid större, kunde
det även vara värd.

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

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Födelsekalas eller uppväxtning. 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 'Gäst-hall', ^{eller café} vad de nu heter, ställen som ordnade fester mot betalning, man kunde vara i hemmet om det var möjligt nog. Denna gratulans-form är mest vanlig bland yngre folk, sedan började före tidigare var uppt. kumma (älsam) på mitten av trettiotalet. Man klär ut sig en gång. ^{men breder ut sig mer och mer.} familjens umgänges vänner eller arbetskamrater. För en ¹⁹⁴³ bjudegen så sen, i

Ölmstad på gården Skensetberg, då en av dotterna fyllde trettio år, blev det en sådan kostlig uppväxtning klockan tolv på natten. Öremålet själv låg och sov alldeles ovetande. Blev ganska skraj för påknackningen mitt i natten, och så fick hon krypa ner i sängen igen fick kaffe och läsa och lite lina te. Men sjöng spelade ^{hade gitarer} och alla en ^(kanske fler) hö ^{gitarer}.

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

Några kvällar efter hade man ljudning för gratulanterna och släkt med smörgåsar, kaffe, andra drycker till dessa lätta seltaka, (hembakade) fukt, läsk och en kokad ringad grädd. Läskedrycker. Ibland har man sina 'kostliga' kostymering och äter till ^{Vida Västern, motellet} ~~restaurangen~~ och fester där.

Idagarna är ett pådant hyllande av en, som flyttar in i Skärstad. Och man skall ^{så} vara utklädd på varje skiftets möde, sen äter man i dessa kläder och bjuder jubilarer på något. Vida Västern, är populär, men då får man uppvakta tidigare på kvällen.

Och liknande kolos var i Skillingaryd.

Det var en herre, som fylle hettio år, hans
umgängeskamrater 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 foalettlock, helt överkläddad med
klipp ur tidningar, en del handlade om honore,
eller man kunde med fantasi lå det sittin.
Klippien dam på en cykel, hade fått sitt huud
utbytt mot foto av jubilers. En i sällskapet var
utklädd till prost och höll ett kostligt tal.

Presenten i övrigt var groggles, och en 'sugga med
sex smågrisar'. Man hade sytt ett fördrat i form av
en gris, trätt vanliga dinappar i buken, satt fördratet
om en 'sjuttiofem ma' (present) klätt sockerdricks flaskor
till smågrisar som låg och sög i napparna. Det hade
varit många timmars ^{att sy fördrat} arbete. Men några kvällen efter hade man fest.

Som pojke var berättaren Lvanberg med vid bår
kalas i Ingeryd, där första rätten var kokt malt-
dricka, serverad klockan sju på morgonen, då
gästerna var 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 Ping
var död i Ingeryd. Den by med sina då
sjutton gårdar var delade i två ^{vid 1910 eller så blev länget} bydelar. ^{ändrat}
Och halva byn hedrade gamle Abram med sin
närvaro. Då var ber. ungefär sju år. och så
var det en ^{Ingeryds födergård (en av dem)} annan gård invid Buller bäcken, där
ber. morföräldrar bodde, ^{det var} ~~och~~ kanske redan 1880 då
man hade varmt dricka som första rätt och
så dessa verkligen stora 'hemningar'. Istugan
var bara ett stort rum, men satta möbler plockades
ut och bräder och bänkar insattes.

Kalas sederna var enahanda i Älmstad och Skärstad,
och man hade gemensamma kokerskor. De 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 bakade
— På trettiotal köpte man fransbröd men annat bakades i hemmet även
allt bröd och vetebröd och kakor och stekte
här kalasen åtminstone ett par sorter matbröd.
och kokade, i regel slaktade man en gödkalv
och där blev en hel del rätter. En del grejer hade
kocken med sig glass dosa och kakmät i m. m.
På de fina kalasen begraving och bröllop var det mycket
mat och sederna förändrades mycket vid sekelskiftet
och dessförinnan. På Ingryds Lödergård (den andra gården)
en av dem från ber. Swenberg var med på
var det begraving 1888, då hade man 'dricksoppa' som ölsoppa
kallades, de hade kokt fläsk och bina böror och de
hade söst, denna kokades i den första Lödergården så
berättaren Josef br. ty hans föräldrar hade hand om denna
begravingen och blev sen förmyndare för barnen. Men redan då
var söstern ommodern, 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 söstiken, till kriget kom 1914, då började
man ibland koka söstik ^{till vardags} igen, men efter det krigets
slut är det inga enda, som kokar söstik, som för var
en så fin kalasrätt. "Vi barn fick röra i söstiken tills vi grät av trötthet..."
Läpsockran på kalasen blev också omodern, med släsket
och bruna bönorna. Sådan tog folk med sig som
förföring ibland för, men knappast efter cekel skiftet.
Tårterna började vid först 1903. De stod på borda
som pyrdnader, men folk var nästan förlägna att
äta dem. De var så torra, men de var vackra.
och till tårten serverades glass, som man mer
allmänt började använda efter cekel skiftet, men
endast på sommaren. Även Kocka-Hedda i från Ingryd
som var äldst av nämnda kokerskor, lagade glass.
Hon dog ungefär 1920. Man hade sina ishögar på gårdarna
med sig på. 1925 byggde byalaget en gemensamt ishus

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

1916. Då var det begravning i Södergården. Vård och
vårdinna tog emot. De sörjande hade alla inga utgifter.
Kläderna bars upp på i ett rum där. Halv åtta var det
frukostbord-dukat, gående. Det var smör, gäsrätter och
smör drack oftast choklad till. Om det fanns många
ostkakor bjöds sådana efter med vaniljsås / kanelsås
bar ej varit vanligt i denna (här) hallon sylt eller
saftsås. 'Slutet' kaffe efter, oftast dukat på ett
hörn av bordet.

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

16859: 73.

ACC. N:R M. 134

73

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

i bädgård. Till detta kaffe var det bara vete kran
och kakor, inte tårter och ost kakor.

Då stod borden dukade med smörgåsar bord, det
var alltså gående. Det var först efter första
världskriget, man började ta efter hotellerna
och servera bredde smörgåsar, vilket var
mycket enklare. Inte heller tänkte man på för
att det kunde vara vackert att ha ljus i skakar
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,
bärskilda sådana användes att ha på förmiddagsbordet
och över ost kakor. Men man använde dem
ej vid tallrikarna på bordet. ^{och som dukas på förmiddagsbordet.} Det var först då det
blev pappers servetter att köpa och framåt 1930-talet
då det fanns små ^{färdiga} vävda linne servetter att köpa, som
man tog efter hotellerna och hade sådana vid kalaserna.

All få dem till bordet. Det var inte lätt att samla dem
en del kanske gått ut och ställt sig på gårdsplan
en ännu mer kanske att gå efter dem ^{men vid lagårdens och ut till...}
i grupper. Det var i Ang före tjugoålet. De skulle
in och sätta sig. Det tog en hickelig 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 gäende, så fick
till slut de andra gå som de ville, sen
de krusats in älla tio ggr. Andra rådes 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 smulletonerna kunde vara kräft-
stjartstuvning. Man hade ofta en kuka saltade
i källarna, det kunde vara murtelar, äster
och smulletoner eller spenat, framåt tjugoålet
sparris, sen längre fram blev det räkor och
svampstuvningar m. m.

Skållkakorna man hade som förmning, 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 osv fick
stå kvar och buljong eller redd soppa serverades
Till buljongen hade man smör bakelser i form
av kupp kammrar eller pastajer. Senare hade
man på 1935 förtiotalst oststänger till ex.

bredda kee o.s.v. till. Någon gång fick kunde
ostkaka serveras efter buljongen 1910-1920
eller så. Ostkakorna skulle skickas åt båda
håll, korsas så att alla skulle smaka. De
förmästa gästernas förmingskaka skulle först
in och de förmästa och närmaste släktingarnas
kakar. Hocken Ida i köket skrev lappar och
läste på dem så att hon kunde se vilken som
skulle först in. ^{och var de hörd. kunnarna var oftast märkta.} Då sat de där och beklände:

En del var minsann ej noga med utbytet,
visserligen lägmält till varandra — men ändå.
Och man visste precis vart kakorna höjde
hemma. Prästens hade givet intet förning med.
Middagen fortsätter med Vättersik, i möd fall
kunde man kanske skaffa källeflundra från
Sten för köping. Framåt trehioalet lade man
bort den reden och slopade fisken, som inte alltid
var så lätt att skaffa. Sen var det ombytte av
kalvrisen 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.
Kalvrisen har nästan varit obligatorisk
som kalasrätt ända till nu. Man kunde även
ha skinka eller fläskrygg, men det sågs inte
så fint. Till hade man syltlök, rödbetor, lingon
plommon sallad, syltade pumpa. Framåt 20 talet

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 tallriken 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 tårter och glassen och ^{pyttade} gäron eller annars
inkokt, framåt trettiotalet hade man konserverade
frukter bärarier gäron jordgubbar och sen börjar
man med persikor m.m. till förtiotalet
och längre så då sen blir den färsk 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
'Lalels 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
gläds sen värd ^{eller värden} folket vid ett hörbord, där de hade

lite överblick och så de lätt kunde komma
opp och göra en handräkning om det behövdes.

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

Förnåmna 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 opp för tidigt,
så kunde man tro att gästerna var missbe-
lätna, men vid tio eller kanske nio tiden
lät man ana att man tänkte gå hem för den,
och det gick ju ej för sig för än man druckit
kaffe och så blev det kaffe, gående bord med
kakor i vänlighet och tårter. Och då kunde man
lä alla kakorna med hem i en näsduk, som man där
skilt hade med sig men sänars i en gäpperspise

Långt in på trellio och förtöskatet delades
det ut påsar för detta enda mål, var skilt intyget.
Det räckte att äta löten till det kaffet.

För tog alla gäster i hand till förval av var-
andra, men bortåt trellioalet 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 kalaset 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 pensionärsstämman i Skärstad.
Det sista stora, verkliga kalas i socknen hölls
i Ang 1952. och även år 1943 var det ett
stort bygge kalas. De bjudningar som numera
är i hemmen kan ej kallas för kalas.

16859: 80.

ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

80

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

De kunde ibland 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 äkte man
fram till äldre 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 gräsligt. Det var kokkan Idas för, Törn han sa:

"Då det är fråga om o mejs o annat arbete så vi kallar
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 fäms nog
inte många sådana band kvar i bygden längre.

De ha blivit fulla och man har kastat
bort dem. Det gröna bandet är också vävt
till ett ostbeckband till de största buntarna.
Det är dock möjligt att man lagit och använt det till
brickband. De är värda vid cekelskiftet 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 rödsvarta spetsen, i början på cekel.
Det blå har Pust ^(i skolan i stöden) sytt vid 1905 och det vita med röda
blommor ungefär 1910. Det blev ett mod ungefär från cekel
skiftet och till 1920, då började kopparsaker bli moderna
igen och man hade buntarna skrinande blanda ut
andra prydnader vid kalasen. Det gamla var annars, en stor
servett, som veks i en tresnibb, sen veks den vackert åt ett
håll mot spetsen, så att den blev lagom bred och sveptes ^{fästes med nålar.} sen om buntarna

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

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

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

14/10-67

16859:83.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

På en del ställen i Ölmstad har man hållit
gå med denna matordning vid polatisglöckningen.
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 kalvullad med sa's, polatis
och grönsaker. Kyponsoppa med vispgrädd
och skorpor.

Vid gramskalasen förr, till fram mot fjugolati,
serverades vispgräddkaka, i st. f. grönsaker
till sken.

16859:84.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

I Nye socken.

Drickespengar av gästerna till personalen för,
dog ut (försvann) då det blev allmänt att ge
blommor till graven. Släkten hade pärlekors
eller krans, men 'roken', som var bjude lag i denna
socken behörde ej ge blommor, man kunde ha hand-
buketter av den egna läppen. Men ge både
pengar, kransar och förming, det tyckte
man verkligen var för mycket.

Värd och värdinna fick aldrig betalt, den sysslan
som var nog så betydande, var ett heders uppdrag.

Den övriga personalen måste man som vid
djugobalet, 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 storbiölloren i socknen.
Låsmöten eller husförhören var också stora kalas.
Men begravningarna var de förnämsta kalas.

16859:85.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

För en sjuttio år sen, och dessförinnan, hade man seden vid julkalasen, att man gjorde i ordning smörgåsar på tallriken, av rikebröd och limpebröd och skällebröd (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 på en trekant vanlig tjock pannkaka. Malt dricka till. Om man ej orkade äta upp 'tallrikarna' tog man det som blev över hem i en näsduk eller ett papper eller påse som man kunde haft i fickan. ^{Detta var avslappningen på festen, alltså inget kaffe öfver.} Men först de gästerna och släktingar samlats bjöds på kaffe, eller rågkok med kaffe i blandet, och rikebröd och kakor till. Den förmämsta, äldsta släktingen till ex. men den rikaste var alltid den förmämste, stackars den som gick före henne till bordet. Andock lät derma sig krusas. Man fick nära nog ta i henne och rusla i henne, innan hon gick fram.