

16859:1.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

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

6/9

16859:2.

ACC. N:R

M. 137

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

bland bönderna. Det är koligt att man tog efter 'de stora'. Gruven på Lyckås till ex. firade ett väldigt 50-årskalas och efter bjöds allt folket på mat och drycker. Gruven var annars inte 'spender-sam' mot folket, utom vid sådana tillfällen, då dottern gifte sig var det också stort kalas även för folket. Men han höll inga större fester. Detta bruk tog godsägare rimblad 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 arbetsmiddag för auktionsförvärfaren och dem som hjälpte till med och för husfadern givet, och eftertjädnaren. Middagen var nog så 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

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

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

använde 'starkt', på en sup eller två.

På roparen, som kanske behövde något att klara
skupan på, eller att värma sig på, men, som
sagde, i smyg.

I denna krakt finns ej några stora moder eller
ängar där byns folk samlades för att slå
eller måsa. För, innan än reglerades,
var vid Haurakullen vid Grämma en stor
mod, där än gick igenom. Då samlades
byns folk eller kanske grannarna och ungdomar
na som gick löst med rima liar och måssor
på den ranta moden. Då hade Haurakullen en
livad och (gullig) rejäl bonne. Lasse, (som han
är nu 92 år) Han höll ett riktigt kalas sen
efteråt, för dem som hjälps till. Det var korv och
ost och kött och gröt och bura böror, och
så ett gott maldricka, och ej att för glömma
oslkaka, så mycket de orkade äta. Vid celels

16859:4.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

början tog den Kalas sedan slut, med att en
ny bonde kom till gården. Han var mycket
sparsam /snål, enl. ber./ skulle spara in kalaset.
Han gick ensam i träsket och slädde.

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

Lättagröten efter ståtens försvann med de gamla ^{redan innan celstskäftet} fönsterna

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

bli ont om enbären och under krigstiden

fick man ej mälka ^{och sälja malt på torgen i sken} på den 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 Ingeryd hade man det till 1907.

Det var de, som hyllat till med skörden som var bjodra ^{såta familjen} med

16859:5.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

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

Jag tror att jag hade risgröt och mycket smörgåsar för ungdomarna, och sen var det dans på logen, vilket mycket förargade socknaborna, då detta ansågs för mycket fördärvande och syndigt.

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

16859:6.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

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 amorlessare"...

Kalas ordnades för att de var obligatoriska s. a. s. För att folk väntade sig dem. För att det var så festligt med smorhenda god mat. Stött, kakor, och för att träffas. En kunde sa: "Tack för maten gott att jag hade betalt den". Det var en skämt förstås, men också en antydning, plikten att bju igen. De största kalasen var bröllop och begravning. Störst? Åminstone för en backstugsillare 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 ropelagret eller grannarna och 'hedrade'. Så har det varit så länge man haft dessa kalas hemm.

16859:7.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIV
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 torpare och backstugusittare höll kalas. Det var
by^{för}älaget och släkten. Ammars grannkrets utan
undantag, utom för dem, som ej hade fast
boplats. Latare till ex. (som det ej har funnits
så många här i trakten), inte luffare, inte
greven på Lyckås. Vid bröllop och begräv-
ningar bjöds prästen, i något fall klockaren
och lärarna, annars var dessa personer
oftast utslutna från till ex. julakalasen.

Ålminstone vad beträffar småbönder och
backstugusittarekalas. Däremot bjöd man gärna
evangelister, frikyrkepredikanten, som kunde läsa
ett ^(gott) söti då det passade och 'höja' festen.

16859:8.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

Invjudan. Den skriftliga, (och mot vad som fört
sagts) verkar det som ^{en invjudan} ~~att~~ en avlägsen släkting
kommer på besök. Brevet är från Fiskebäck och
man huder släktingar i Skärstad 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. Waregata? (Varegården nämner)
att kom på lördagen. Vi hoppas att inga för hinder måtte
komma i vägen. Ni seser naturligtvis alla. Ära hälsningar
från oss alla. Uppfyll om möjligt vår bön. Med högettnina
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 Johannes C. J. Pettersson
(Det kan ha varit en påkostad kafferep för grannarna.)

1898: Smålla Sof. Var smält och kom hit i dag klotean 2
och tag mor och moster i Strabbelia med hit och
drick en kopp kaffe. Uppfyll min begäran beder Emme.

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

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

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

Samma så: Locker kaka: 6 ägg 1/2 lb socker,
12 lod mjöl, vispas en halv timme.

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

16859:10.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

den 17 maj 1874 bjuds bondfolket på Tykavik i Grämnä^{Uppgrämnä} på
Kales till syster och svägers, skickas tack brev och önskade
recept till kalasekakor:

Ålskade syster och svägers tack tusen tack för de
snella brev o för bjudningen att vi skulle komma.

Plåtar: 3 ägg 10 lod säcker 8 lod mjöl en tedsked jordsalt
vispats en halftimme.

Pepparkakor: En kvartel sirap uppkokas och ställs på fat
1 jungfru skinn smör och 4 äggulor 1 halft lod poftaska
som fört blötats i vatten vetmjöl till en lagom deg.

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

bakelser/de var visst 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 ^{kruvad garn} kokerskan med medkast

16859:11.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

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

Wänligen boder J Pettersson

Tog de båten öfver Vättern, bodde ut på väderst. i från Bosgård.
Det var då de bodde längre bort, annars bjöds personligen
av någon av husets folk, en son, dotter eller syston
till den döde, längre tillbaka någon särskild lejd
person, men vid sekel skiftet och framåt. Om man
ej hade någon stäkting uti skicka kunde tjänstfolket
bjuda. Fin klädd, givet till begravning och bröllops.
Då det ej förekom särskildt bjudlag, bjöds uten undantag

16859:12.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

grammarna, till julkalasen till ex. även i backstugan och hos torparen hölls julkalas tillbaka. Kanske ej så märkvärdigt, men så goti man kunde. Verkligt undantag om man tog någon utomstående med till kalas, berättas minns inget. Barn och ungdomar bjöds till efterkalas. Man bjöd muntligt för, men vid cekelskiftet eller kanske några år innan, hade man tryckta kort. Uppf. ^{som överlämnades personligen, försämr.} har här kort som överlämnades ^{i Skärstad} personligen till vigsel 1901 - 1904 - 1906 - 1910 - 1915 - 1916. Ända till in på trettiotalet lämnade man dem personligen till näraste grammar, annars postades de. Sen blev det red att posta alla korten. Så sent som 1945, då en bonde i Berghem dog, gick modern 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.}
B4

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

Emma, en ensam kvinna, som bodde där i nord
i en liten sluga, fick sitt kort överlämnat
personligen av den ^{som gick omkring och bjöd} aktörens bröder (berättare)
Hon blev så hedrad av besöket, lovade komma
och blev glad för att man ville låna två
dussin kaffekoppar av henne till sörghuset.
År 1930 dog Per Svensson på Blåsåsen. Det var
en liten småbrukare ^{i byn}. Han hade en hushållerska -
fästmo. Det var folk i aktörsåldern. Emma hörm hette hon, skulle
ordna med kalaset, ville utestjuta handlarnas (Löderberg)
som dock var närmsta granne. "Inke på vilkor", sa hon.
Ty hon hade någon gång känt sig förbisedd i affären eller
handelsbon, grämde sig över detta. Yärden (som är berättare)
övertalade: "Vi kan ej genera ut oss, va ska folk
säga, du vet hur de är, du vill väl ej tulla
vid detta tillfälle göra dig osams med
handlarnas. Det var ej rätt handlat mot dig, som lämnat allt
ditt fina smör till dem, men vi måste ju." Emma gav med sig.

16859:13.

ACC. N:R

M. 134

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

ACC. N:R M. 16859:15
134

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

och handarens lackade jo, kom, och med sitt älskvärda
ryrpträdande och sällskapsvana och sociala rang i
samhället, spred de en viss glans åt tillställningen.

Efteråt, lackade handarens värden, sen de hört
att det var hans förtjänst så de blev bjudna, det
hade varit chikan även för dem att ha blivit
uteslagna. Värden, å sin sida lackade dem
för att de hedrat den solidare och Emma
med sin närvaro, för uppoffringen att
komma till detta småbuckarehemms sorgelösa.
Men spänningen, eller Emmas aggressivitet mot grannen
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

sala om att de lovat komma alla.

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

De är givet att vid trellio förtio-talet kunde
man bjuda till enklare kalas per hel. Till
begravning och bröllop skickades kort per
post. Så länge man hade dessa i hemmet gick
man efter de bestämda bjudlagen, men då de
är på hotell o. dyg. som nu, är det annorlunda.
Den gamla ungdomsformen är borta. Man ansåg
att hotellen hade samre med mat. Och så gick man inte det som
blev över och ingen lärning. Att det inte var så fader samit som i hemmet.

16859:17.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

Till större kalas lejdes kokarna, värdfolk, som också serverade ^{och} diskhjälper, och ännu en så gissa, 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 staden och hade fallerhet för yrket och hade fört sig där. Hon var på stor bondekalasen. Då hon ibland ej var ledig, så bönderna, "Då väntar vi, tills hon är ledig." Hon dog vid 1946. En kokerska hette Hanna Lindkvist, hon är över 80 år och dotter till Skäddaren Lindkvist i Ölmsstad. Hon var även ^{hade omträdat King Kyrkan och mot söder.} som merska, men haft även lite finare platser och var kokerska på många kalas. dock ej så ^{gick på enklare kalas.} skicklig som Ida. En till, äldre kokerska i Ölmsstad kallades för Kroka-Hädda. Hon gick också och lagade ^{dog 1920} mat, men var ej så skicklig och modern som Ida J.

Emma Blomkvist, skomakar hustru i Skåne
hade fört varit sömmerska, men lagade mat
sen på Kalas. Även hon hade vät lät på finare
platser. Yrket var vät mest som bisyssla för
dem alla. Till storkalas kom hon en tre dagar
^{eller en vecka i mån} imman och så fick hon vara kvar minst
^{i bland även fredsdagen. Håll de hängde den som passade flera kalas.}
annan dagen. Hon bestämde helt i köket,

samrädde visserligen med moran, men det
blev som Kökerskan bestämde, nästan alltid.
Så och så hade den, och såmre fick det ej
vara. Hon införde nyheter inom mållagningen
och bestämde vad som skulle skaffas av
det som ej fanns i huset. 1934 så det troligt
att hon hade tre ^{seu. m.} kök 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 ^{all äta} ~~under~~ tiden, oppstekt buljong-
kött eller dylikt, inget fosseri imman Kalaset.

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

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

Betalningen ökade även för kokerskor.

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

1950 hade Ida Jönsson i Ölmstad 15 kr. om dagen 1945 en lio kr. om dagen. För brukade gästerna ge dricks till personalen nåt dela men under treliotalet började den seden lagts slut. En fem kr. om dagen hade kockan under treliotalet.

Hon, Ida, var i östra 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 enklare kalaserna i Skärstad.

I Svartorp och Färsnäs var kalas sederna ganska lika, men kanske lite svikande mot Skärstad. Ölmstad.

16859:20.

ACC. N:R

M.

124

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

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 att gå efter, hack, bomärke, ring, initialer, särskild hamring på metallen eller dylikt. Man hade en hemvävd linmeduk över korg eller ostkakor. Framåt ^{till} 1929-talet, blev ett ganska fört mode att det skulle vara band kring bunkarna. Det var väl marmasärför, att man kunde använda bläckbunkar och emaljirade bunkar. ^{anm. De man bögade med bränden användes bara till korgar av koppar.} De blev dock fläckiga och sag faroliga ut bland koppars bunkarna. Men även dessa kunde få 'bandage', till förtret för dem som serverade, ty då man bjöd fram bunken, gled bandet av och blev hängande på armen på servitören. Det rätta var att speja en linne servett om bunken.

ACC. N:R M. 16859:21.
134

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

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

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

En 'skålkaka' till ostkakan, en kruka mjölk,
5l. minst, även dricka kunde medtagas i stället och saftoppa.
Skålkakan skulle det kunna skäras en tjugo, kello
skivor av, den var i omkräts som en ostkaka
och marmos i lyp, butterkaka. ^{med kordemumma i} Bakades i störugnen.
Det gick ut 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

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

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

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

Enklare?... Det fanns folk som visserligen hörde till
offa va dess i fullt allra med en stark kallas, se till djuren m.m. dricka bär ved o.s.v.
bygglaget, men som kanske ej hade kalase kläder. mjötknivar.
vatten hämtning.

Ondsknat: Vill man ha mat, ställ till kalas. utan ved, ställa till bygge.

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

Dessa senare hade den dödes initialer eller förnamn
mest var det med kors
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 ut bita
i. ^{samt de vackra tejsarkronorna - kottar i flätor}
Ovan uppräknade var mod på kakor som

höll i sig enligt tradition, så länge man höll
begravningarna i hemmen. Till femtiotalet och

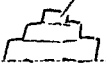
en tid innan
mesta allmänt övergick man till Adalen i Helsingfors

Bäckgården i Hög. Gudmunds källare, Lunds församling m.fl.
^{med källaren}

16859:23.

ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

De fina skådekakorna, som Konministerfrun
/Frue Petersson/ i Drivsergd bakade på beställning blev
smoderna, ^{1890 till 1895} då hon flyttat, ^{sedan 1905} ungefär, (var det väl
ingen som kunde baka sådana. De var i de vänigast
 och vackert utsinade stod i stora höga glas-
skålar (om nu ber. minns rätt om detta) på bordet som
grydnad under hela måltiden. Kunde vara ostkålad
och stå som grydnad även på smandagskalas.
Eller ätas spy om det var brett om teken.
De var ganska torra och smaklösa, ersattes
vid skelskiftet av de saftigare och vackra
lårterna, som också sattes som dekoration.
Blommor var ej vanligt förr än mot tjugo-
talet, om ens då. Det var vid bröllop och begrav-
ningar som man hade föring, renning, så man
eller redning. Men även vid andra tillfällen
man var bjuden kunde man, om värdfolket ej
hade kon själva, ta med ostkaka. Det bruket har

ACC. N:R M. 16859:24.
34

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

varit in på femtiotalet, en och annan gör
det höligt än i dag. På förtiotalen fick upp-
ostkakan vid mindre bjudningar av gäster, ² närmast gäst
suppeckenaren själv hade lantbruket. Var det någon
i stan som hade den oftast en tårta med. Ostkakan
skulle skålas i mitten. Var man rädd för ärgiga kanter? Ja,
Långväga gäster hade förtäring ^(det är skönt om en berättelse) med sig, annars
skickades hemmadötters eller grigan, kvällen innan
med redningen. Den lämnades i köket. Då skulle
den stå på 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 rikteligt kunna se hurdan den och
den ostkakan var, hur stor, hur mycket den och den
skickat till och med gjord lite antecken. på en pappers om
saken, vilket dock tillhörde sällsyntheter.) Alltså satta
man i nödfall redningen i rader på golvet, kanter
under ett stort bord och så förtäring ^(1948 förtäring såg uppställt) även på detta.

Ostkakorna skulle egentligen avsmakas av varje gäst. Detta var oftast omöjligt, (man fick förstås sätta undan till smiddagen, ostkåde.)

Man tog 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 förtäring, men alla ville att ens egen förtäring var den bästa. När kasserade ej öppet, väl vetande att vederbörande lagit till det bästa den hade, och förälsken skulle det ställa till ett himla kejs i bjudelaget. Men man 'kände' på dem, den tyckte på och den så, men som sagt man 'tyckte' försiktigt. 1924 då Ellen på Skönsholm fyllde 50 år fick hon tjugo sju stycken ostkakor i förtäring.

(Inemot femtio kakor har uppt. varit på kalas med en 18 st ostkakor som förtäring.) De serverades för med vaniljsås och hallon sylt. Sen blev det jordgubbar och

kelarbärs sylt, hjortron och inkokta feutcher.

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 side, och den har haft me side,"
då de kommo med sin förmög. / Ordet, förmög,
har nog på senare tid ersatt det äldre, renning.)

En del hade de sorgmodiga kara mellerne
och smed, som förmög. De var mest som dekorativ
på borden i höga glasskålar, och att ta med
hem som en minne. vid 1910 användes de
knappast längre vid kalasen. De bjöds omkring
vid efterrätten. Att komma på ett kalas utan
redning, var nu äka småskjuts. Inke många skulle
våga. 1936 var jag en, inke släkting till sorgetuset, som
sackade nej för sin hustru, men kom själv utan förmög.
Bland gäster och husfolket fälles sinsemellan förmögliga ord.

Kryddstäl hade man ej på borden i man 1940.
Saltkar skulle placeras ut här och var vid kalas.
1930. De var en gäst i Berghem. 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 synskakel för
er i bya laget, när ska de va, som folk väntar sig.
Och var ska ni göra av alla ostkakor, som
folk kommes med? Ni får mjölk och grädde
och ostkakor i hämming. Lite kött kan ni
väl köpa och ägg ha ni väl till lite smoletter.
Potatis har ni. Det blir inte så dyrt. De kan
gå ha ändå..". så värden. De funderade på det och
beslöt att rädda anseendet och rättade sig efter
värden. Han sa: "Vi säger till Emma Blomkvist
(Kökerstam, Skomakarhustru) och Lofi Lons, som skulle
'passa'. Det blev en riktigt bevilig begravning.

De hade mjölk och svagdricka och choklad
mjölk för dem, som ville ha det. Huvudrätten
var stekt och potatis, bredde smörgåsar innan,
sen kom det kakor till kaffet finare vetebråsar
och de fick ha stycken ostkakor och
så tårter. ^{förning} Kalaset blev ej så dyrt. Mjölk
och gräddor fick de också. Anseendet blev
raddat. De som 'passade' fick säkert mycket lite
i beträffning. Koker sken ett par kronor, kanske likadant
till Lofi Lams. Den som hjälpte till med disken
fick nog bara smaka kakor med hem. Värden
tog inget. En kokerska ifrån Boger i Ölmestad kalle Mimi Lind Krist.

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

En del var nog missfälskade men även mot
svagdricka. Det berättas om en ^{1946 eller 47} lantbrukare, lördag ifrån Svartskog
som var på ett större kalas av en god ägare, på Ribbegräden i Gränna.
Man hade ^{eller annan sprit} vin, äppel. tog sitt glas, fönde det bak ett element, demonstret.

16859:29.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

Värden var en riktig person. Han fick främst, ej vara handfallen inför situationer som kunde uppstå. Vara snabb, ha ett bekvämt sätt. Kärna folk väl. Veta exakt alla etikettens regler.

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

På helgskolan.

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

Vid ett kalas sa kokkon: 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 hömma på bordet vid det förnämsta: "Ommeletterna skulle vi ha här att börja med." "Ommeletterna skrek Ida Jonsson Lilli: Köket, dem ha vi glömt, de får resa sig igen." "Nej, visst inte, sa värden, de får sitta, alla är ej bänkade." Det blev ett vispande i köket och ugnen eldades rädglödsgod, men de gick bra i alla fall.

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

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

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

De fick allti hop, så var det inget att säga.

Det var en snarj ibland. Då fun på Mölängen blev änka
1934, kom hela Ingerydbyn klockan halv åtta
på morgonen. Då var ett stort fukost bord framdukat
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,
serveris fick bäras upp och ner. Kaffe i fem omgångar, och
på middagen vid bordsiden, och all maten som skulle upp.

16859:31.

ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

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

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

En gång hade man räknat fel. Det fattades en
kopp, då han kom till Teder ^{Berg hem,} (Teder) så till i köket,
och käre hjärtans, de hittade ingen ^{kopp.} för all del en vardag
kopp uppbringades. då fanns ej en droppe kaffe kvar.

och kokerskan fick beställa kaffe till denna enda, som
allra helst hade gått ut i köket och tittat milt på Ida.

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

En stycke komans mitt i verklighetens brådska och
hella och högtidlighet. Hur lite det än var som

hände blev det känt och diskuterades i byn.

Och fick betydelse.

16859:32.
ACC. N:R M. 734

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

Bröllopet på Vikåsen.

En fest på guds försyn, ty lönke 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. Armars hade man i regel ordnat med fältdukar till skydd. Man hade oftast bröllop på sommaren så att man kunde vara ute. Maten, den var olika från bord till bord. De förmärsta fick den finaste. Ungdomarna var ej så moga 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, där man ej (^{klorseren}) ville spela utgångsmarchen för att brudgummen hade en utomäktten skapligt barn. De fick gå ut ur kyrkan ändå. Men alltid något för skärsta barna att kommentera efteråt, för att emot..

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

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

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 missions hus eller hos grannar.

Om det var möjligt satte de vid hönsmörs bordet på stolar och hade bord - om det fanns.

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

Placeringskort, ljus som dekoration, för gäster till bords med att bjuda dammen sin arm, bredde smörgåsar, krusandets stoppande, mera grönsaker, svampfyllningen i smulor, blommor på borden så sådant, som man tagit efter från hotellkalasen.

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

16859:34.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

Namnsdagsbjudningarna var mest kvinnorna som
gjorde. i synnerhet i början på seklet. men ungdomarna
skall nämna födelsedagen ännu en gång. I Bergshem.
ser jag på en gammalt kort ^{i eget. år} från prästen och hans hustru
gratulerat Johan Svensson på födelsedagen 22/11 1886. Det
var Anna och Nwid Rydén. Det var under väktelseperioden.
Med barmhertighet, och så vidare TITUS 1:4. Samma år gratuleras
Nwid av Reth. H. med handtextat, Es. 26:3.

^{de ungdomarna har alltså} Namnsdagskortet handtextat och med påklippt blommar
på lenadagen, Helena på allmogetiden, och många år framåt
på länge de gamla levde. I Bergshem var en gammal kvinna,
hon var lite egen, gick sällan bort, men så någon hon tyckte
om, eller gammalkvinnan hade namnsdag på sommaren, mest
Kristina dagen, plockade hon i trädgården rödlin vit för mig
min Gustav öga, reseda omkring bukten, skrev en blomsterkort
och skickade in till Kristina. Sen sat hon i sin stuga och väntade på
inbjudan till namnsdagskaffe på eftermiddagen. Och då gick hon.

ACC. N:R M. 16859:35.
134

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

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

En bjudning till att delta i en vardags middag, om man nu kom så lägligt. Kunde säga:
"Eti fram, så får jag bju på en potåta."
Och middagen Ramske var stekt eller dillkött eller dyl.

Vid bröllop, brudparet i mitten, gästerna vid brudens sida, prästfrens vid brudgummens, brudgummens far vid brudens andra sida och brudgummens mor vid brudgummens sida. Värderna 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" ^(som i skåne) mönstret,
(vilket senare papperstekenaren ej hört i hemma trakt, här säges
man, rutig.) Dessa dukar kunde vara mycket gamla.
På ett ställe i Liringe där berättaren var, hade dukarna
vävts i början på 1800 talet. De var chackeruliga.

Man lånade porstén och bestick av ^{vänner} ~~främmes~~ och
släkten. Eller lånade i affären där man kanske
behövde betala något aers för lånet. Anbringningen var
handlarors bjudna eller blev de bjudna sen på
fint kalas efter. Till begravningsmiddagen lades
kryddade svarta papper eller man smorde svarta
och vita band och fiske här och var på de vackra
dukarna och det lär ha sett sorgmodigt ut. Sen 1910
ungefär, var modet med det kryddad svarta papperet
borta. Av papperet, om man gillde, blev fula fläckar på dukarna.

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 sommare, bekostades - ^{på} fondbordet, där budparet var. Man satte fram vackra skålar, och Råken och Liror stod som prydnader, skålar med kassameller. Men hade ljus vid begravningar, i stakar på borden. ^{även andra kaffy. framåt kaffet} Borden såg festliga ut. ^{blev det allt bauligare} med ljus.

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

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

Vid kalas, då det endast var tjugo - 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.

16859:38.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

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

16859:39.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

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

I grann socknen Tvarstorp var det ändå värre.

1903 den 20 ~~sept~~ var ber. på ett ställe, Ånga eller Ång. Det var på ett släkt och grann kales där. Husfadern och husmor på gården hade äkt till Berg hem och personligt bjudit släkten där en tre veckor eller så innan ~~bjuden~~ ~~sept.~~) Grannen invid, var ifrån gården Tokeryd. den var ej så stor, men de var mycket rika. Från där, kom sist av alla, nära en himme senare än bjudningen. Hon var självskriven att börja vid bordet, som var gäende, så att bra långt fram. Nu huskru på Ånga lät hon sig krusas en tio gånger, till slut måste hon bokslavligt talat drages och lösas fram till bordet, Last hon väl visste att hon skulle gå först, ingen annan skulle våga.

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

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

Sen var det smör, bröd, ost, inlagd sill och
spicke korv. Skrek av kalu, sås och potatis,

svagdricka. Ostkakor till efterrätt och
kaffe och kakor efter. Sen framåt niotiden

var det mörka natten, smådåliga ljus på vagnen. Det var
hemskt att ta sig till Bergshem igen på den dåliga,

slingrande vägen i backarna över Helsingstorp, och
felpörning så att det blev en omväg över Rävlinge genom
de kolsvarta skogarna. Berättaren gick jämte vagnen hela
vägen, vigade ej åka i det vinglande åkdonet.

X klockan ett för släkten, grannarna klockan sju på kaffe och ostkaka.

Det var den första omgången, som krusandet var
värst, sen krusades att fåga flera gånger, men då behövdes
ej så mycket krus.

16859:41.
ACC. N:R M. 737

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

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

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. Sen det 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 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 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, så man tänkat se: skickades faten (eller bjöds) ^{se nedan} samtidigt prästfuen på kvinnosidan och prästen på manssidan, så att faten gick åt var sitt håll vid bordet. Först 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 inget bjögokalest. cynt. har skrivit: prästfuen 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

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

Man hade buljong ^{vid ceket skiftet ungefär inte isman dess.} och pastej. Pastejerna serverades
 us stora fat som lagades och "man skena som
 en häst från kök till matsal med två lattrikarna
 med buljong. ^{Senare hade man gräset i ridd buljong på förtiötalet.} De fick gå fort undan denna servering,
 och så fick man ha en öga på pastejfatet. Så att
 det också var med i rörelse på bordet. Allt ifrån som
 de fick sina lattrikar. Det var arbetsamt med kaffe
 kopp ev. ostkaka, då man kom från kyrkan och sen middagen
 På förtiötalet började man servera buljong i
 kaffekoppar att förtära så snart man kommit
 i från kyrkan och slopa kaffet, det blev bekvämare
 att ha detta undansköket. 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 fru
 de satte mitt bland gästerna, inte invid varandra.
 Senare vid förtiötalet försökte man en ledigare placering.

16859:44.

ACC. N:R M. 134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

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

Vid konnors 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 konnorsbordet avslutade. (1948 var uppt. på en sådan tillställning: Jämsnäs.) Numera är detta bordslagt helt vid bondkalas på landet.

Det fanns folk, som var kända för lite elak skvallekighet, ogynnet, eller illshet, hur man nu vill uttrycka det. Försök försöka om möjligt placera dessa personer till sammant 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

FOLKLIV
 ARKIVET
 LUND

Man tog bort pönn eller buljongtallriken, silltallrik
 och sillgaffel, ^{om gästholdet} denna senare började man använda
 på tjugotaler, innan hörde man ej talas om sillgaffel.
 Den stora flata tallriken fick vara kvar tills man
 bytte och satte in efterrättstallrik. Likaså beskiken
 fiskbestick har man ej använt även om man serverat
 fisk. Kalostek var mycket vanligt eller fläckstek
 eller båda sorter. Morötter till och blomkål. gröna
 örter om det var sommar. Inte gurka för,
 men på senare tid. Lingon, Ryllök och inkokta
 krikon eller plommon i söt ällikslag.

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

Vin har ej använts utom vid ett bröllop. Lärkarn gifte sig
 med Tyra i Sperser (Mellangården; Ölmstad) Han, Lven var
 prästebonnens son i Ölmstad. Det var i mitten på 90 taler

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

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

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

Man brukade ej gå öppet emellan nätterna. En del
karar gjorde det ändå. Då kunde de bli bjudna, i något
rum öppet eller i drängkammaren på en sup eller två.
Då kunde också 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
lämnas gömd i skåp eller dold på. Om det var vackert
så kunde kaffet efter maten intagas på stående fot i det fria.

16859:47.
ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

Som efterrätt var under tjugo kottio lallé
glass, ^{även vid skedskiftet} men även houbdessört (masänger choklad)
var skäende efterrätt och ostkakan förstås
vid finare tillställningar. 1946 hade man kroken på ett bröllop
i Olmsted. Tal hållos på både bröllopp och begravningar
av släktingar och av dem, som hade
lallés gäva, telegram kom och lästes upp av någon
som hade fått lov att läsa. 1921, då en telefonist
i från slän, 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 hanstee barn
och mycket annat som ej sker i slän
Det blir annat än att köppa samtal
att börja arbeta på eget mantal."
Vid bröllop förekom lekas bland ungdomen, änkeleken,
blindbock, gömma ringen till ee. Ingen dans, eller
histories eller spel eller musik, inte insamling till de

fattiga ty dem låtsade man ej om en bröllopsdag
de nämndes ej. ? / Sen, i Skåne, då allt var öfver kända
eller gick man dit med en korg, till gamla man haft relationer med (alltså ej till alla)
man bjöda dem ifrån byn, som var på alderdom sken mer på kaffe och kakor.

Efter måltiden skildes kassar och kvinno- åt i var
sitt rum eller var sin halva av rummet. De
sålade ej med varandra. Att sitta på på kvinno
och karlsida på kalasen har bibehållits nära nog
till förtio-talet, ja ända längre, men man började
dock nu på like tidigare allomännare samvaro
mot slutet av trettiotalet. ^{i yngre familjer} ^{Hand äldre.} Sedan är kvar ännu på små bäll.
Vid bröllop förekom sång. 1904 i Bergshem då ung-
domarna ropade: vi vill se brudparet. och det fått
se dem, gick Sofie Svensson (den bekanta vaktmästarinnan i miss)
ut och sjöng: "Härlig är jorden —" och det var
den, en vacker septembernatt, med små lyktor
här och där vid bröllopsgårderna.

Och detta var den 29 september.

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

ACC. N:R

M.

16859:49

134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

De förnämsta gästerna bröt upp först, en signal till kaffet.
Man fick sina kakor i en påse, eller man delade
ut påsar till kakor. Det fanns gridna gäster som
sparade på ostkakan på sina källrikar 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. Brevet ^{med hem.}
har en visst hållit isig till in på Lemniskalet.
Knappast nu längre. För lade man dem i näsduken
eller tjugokalet hade man påsar.
Man sa där väl: " tack för maten, om morrondan
komme snart, så vi finge börja på nytt igen "...
Kunde man säga skämsamt med länke på
annandags kalaset. "Det var så rart" - "det var så
trevligt", sa man, om man var än så utskärad.

16859:50.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

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

Allt det var sammankända 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
herrgården skapade större möjligheter till gemen-
skap med övriga bönder.

Dessutom var många av slatorna ej
bybor utan komma från annat håll
till herrgårdarna. Åtminstone då det gällde Lyckås
och då hade de ingen gemenskap med övriga sockenbor.

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

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

Vid julen var det mest 'julkaffe' 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 ^{slupas}. Julkaffet pågick till fram i jänseri i olika omgångar. För skulle man smaka på julmaten, det man hade kvar av sylta och skinka, ost sill och gäret, vit gröt.

Pisgränsgröt var ju finast men det kunde vara skärkelsegröt alltså av polatisgrön, och med sirap fint ringlad över fatet. Och så skulle man smaka på julkakorna. 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 slapp vara ensamma. Nu är nästan julbjudningarna bortlagda. Man bjuder bara på ^{en gång} de nära

Kalas var även detta — för vederborande.

Berghems Västergård, felaktigt har uppt. ibland skrivit Södergård, är en gård vars ägare hållit på traditioner. En var, att klockan sju på morgonen på julaftons dagen, de kom ett fattigt folk ifrån Shackeryd, från ett gammalt soldatbo, där. Gubben kallades Kyrke-Nisse. Det var en stor familj med kanske en åtta barn. De kom hela familjen, Nisse med sin kärring, Haja, alla barnen och äldste sonens barn klockan sju. Med sig hade de stora buntar med tölresticker och en julgran. Nisse var för det mesta så utskuderat dåligt klädd, att skjortan ej blev i byxor, de sämsta han hade. "Du får gå me mej in, så lå vi se om ja hittar en par byxor till dej så bonden /ber. för." Sen blev de bänkade kring köksbordet, de fick julatisk, blodkorv, grytkorv, skallekorv, soppor, 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 korgen. De brukade också ha hackat ^{trage levde.} en ris med sig till gården. Eden varade så länge Nisse och

ACC. N:R M. 16859:53.
134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

Då de började med järnspisarna blev modet
med steket kött. Först var det kokt mat.
Saffrappor blev omoderna. Något gammalt
hem kunde ha det de första åren på 1900-talet.
Kokt kött, kokt fläsk, makroner, bönor, kokt korv det
blev omodernt. Sen köttkvarnar blev vanliga
blev köttbullarna populära på kalasen. 1896
kom köttkvarnen till Ölmstad. Sen blev det
mer mat till kalasen. Våtersikt skulle
man ha både på julkalas och till
andra, 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 sekelskiftet började man med
den. Man drack us koppar.

Stararna satte vid sina bord och kvinnorna vid
sina. Det bruket höll i sig här och där bra
länge in på 1900-talet i en del fall ännu längre.

ACC. N:R M. 16859:54.
134

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

De skulle krussas så vimmerligt kanske en tio gånger.
En förman för skulle krussas fram först, så hörskejt.
Hon visste så väl att hon skulle börja men lät sig
krussas ändå. Nå var det prästfun. som väl
alltid var förnämst, så hade hon ju för det mesta
velat att gå någon gång, men de andra sen. Den ene
'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 så diskuterades
Detta var ju mest vid gående bord. ^{som man kryssade på.} Vid sittande,
^{blev det sen - för}
^{hade man tyvärr.} som det alltid var till större kalas, var det
^{vid 1910 omkring} placeringskort, vilket värdens tog och anvisade
plats, då hade platserna mycket noga utsett
till envar. Vid en kalas in på kelliotalet var
-det gående bord. Kvinnorna lät sig krussas, till
slut, på en av kararna: "Fruentimen vill ej ha nå
mat, på vi går väl då.". Gick till brudet och kvinnorna

16859:55.
ACC. N:R M. 734

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

fick bräut att gå, de med. Det var vissi på
ett julkalas med ett rum, där kararna satte
för sig och kvinnorna för sig på var sin bänk av rummet.

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

Man hade servetter linast, av ^{ungefär tjugo till ett lite innan började} linne. Man kunde väl
ha papper också, in på bollskalet, men det var ej
så fint. Servetterna togs av värdinnan eller den
som passade, 'Liskops mössor' var vanlig blytning.
eller ljus, solfjäder vid bröllopet eller någon
annan modell. På kaffekalas kunde servetterna vara i skall eller hög på borden.

16859:56.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

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

Om det 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.

Da man tog avsked behöfdes bara av husets folk tagas i hand och tacka, men för tog man alla gäster i hand. och en lättvindigare farväl, eller 'hej' kunde andsa och sv. "tack för samvaron."

En gång vid en kaffepi i 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 en par timmar innan tiden." Men folket mer i dalen som var bjudna, kom precis.

Vid kallarep hade man ofta serieten av pappas i en stäl eller lagda på bordet i en hög. annars var de lagda på ett brik.

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

Första gången ber. år glass, var 1907 em. bröjen på sommaren 1908 i
Liggar: Almstad: "Tällan att vi få äta smör med stek," skämtade man då. ...

Begravningskalasen var ju för att den döde
skulle som man sa: komma med heder
i jorden. eller "det är det sista".

under förskälet, då han eller hon är
den förnämsta gästen, sen, blott ett minne.

På 1910 - 1940-talet: Skärstad anordnades ofta ett gas, ton sörmersten
maken, skomakare att vara värdpar. De var representativa, båda.

Ordet skäskaka har man ej hört, men är

säkert det samma som skalkaka. Ordspåk:

"Om man ser något vackert är det inte tungt att skåla det."

16859:58.

ACC. N:R M.

1914

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

Förargade gäster: (varin sagosmanshuset i Jönköping i Tykavik)
 Det var begravning i Börsarp. Kalle gästgivares
 Bräby far, ^{de bodde där då} var död. Han ^(Kalle) var kusin med Maja-Lilja
 i Tykavik och hon var född 1841. Det är hon, som
 berättat det. Och det var väl på 1880 talet det hände.
 Hon och hennes man äkte i från Tykavik vid Upp-Grämma eller
 (Bunnstjärn kanske det hette) ^{bränt} Bredet hade sagt: "Ibehöves ej ta foder
 till hästarna, det får ni." Då de kommo till Bonghuset
 var ladan låst, det var arrendator på gården och han ville
 ej ge bort sitt dyra foder. Johan Petrus på Tykavik fick köpa
 lite hö. Då man äkte 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
 ostkakorna 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.

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

59

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

Gående bord och kruvande, lätsade alltså ej hörd, fortsatte att prata...
När maten serverades i bänkar och fat och då var
och en så direkt där, 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 år gammal.
Modern hade som ung varit herrskapsunga på
Östana. Då snart hon fick råd köpte hon tallrikar
^{gaffe sig 1895 bestående av, då var fru en skelle}
^{en rimligt.} till hemmet. Det var ungefär 1898 eller möjligen
något år innan. Och så fick var och en sin tallrik
och även kniv och gaffel, förslags, knivar
hade de haft ^{förut}, men inte gafflar. De hade en dräng,
Lerman, som talade om detta i drängslugorna,
det var en nyhet, som spred sig i byn, de andra
bondmororna ville ej vara sämre och snart
hade alla. Ungefär 1895, hade man gående bord vid en
'gramma kalas' i Storegårn i Almstad "då kalasen var på kvällen".
Vid julkalasen. Och en och annan log efter och hade gående bord.

16859:6a

60

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

Då berättaren fyllade femtio år, det var år 1925.

Det var den 11 juni och kvart. ett fönster stod lite på glänt. Man låg och sov och tänkte ej att någon skulle komma. Det var riktigt kusligt då man vaknade av att en arm sträcktes in genom fönstret lite innan fyra på morgonen. En karl blev in och öppnade fönstgardinen för de andra. Det var Lyckåsborna. (arbetare vid herrgårdens ^{stall} ^{Lyckåsborna} varit boplatser i några år.) Befallaren var med och skinsen på Drällinge, en tio stycken. De gratulerade med en ny silver skål och silverkrycka. Purrade och sjöng och Helga kokade kaffe och bjöd på. Lvanberg bjöd säkert på en sup också. (Det är bär om det varit grannarna bring Ljintkanäs)

Efteråt några dar bjöds alla dem som get presenter på kalas och Lvanberg bjöd själv till kalaset. Tio år senare fick han en gåtölj 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 Lyckå den gången.

16859:61.
ACC. N:R M. 134

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. Men till slätterkalasen
bjöds Lvanberg. Mellan helia och förtio talet var
man med om presenter till många som 'nallade',
även utanför grannskapet. Man köpte in sig i
'kalasen' för en tia eller femma. Det var oflöst
en lista ute, ut samla namn och pengar,
ibland till stor förargelse för dem, som fick dem.
Arbetsföreningar hade kvinnorna. Jungfru föreningar,
som de kallades för, då det var de yngre kvinnorna.

Då bjöds på kaffe och man sydde och skallrade.
Vid ett sådant rep var det på modet i början på
ceklet att man diskuterade varandras pigor. En gång
i Ölmstad, där morarna och kakasserade sina pigor, som
var ute och 'rände' på nätterna, man frågade Mina på Sperset, hur den
hennes piga var. Hon sa: Ja får ärligt säga de, då jag går bort lämnar jag
min piga hemma. "Det hade blivit så lyst, och de var lite försiktigare sen."

16859:62.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

I Svartorp.

Bröllop och begravningar varade i tre dagar. Ljods då
alla i byalaget och släkten första dagen, andra dagen
släkten och de som ej kunnat komma ^{första dagen}, tredje dagen
kunde visserligen då passa sig med, men säll
själva med och åt bland gästerna. Andra dagen
var det gående bord och det var då som
det var ett sådant ideligt krusande, ty "nu
ville alla vara minst, men alla ville vara
störst." De ville bli dragna fram till bordet så
att alla kunde se vilken som verkligen var
den förmästa. Kruasetten avtog allt efter äldre
generationers bortfall, men kvar stod bra nog
in på trettiotalet. Tiden i Svartorp var fjärde
män Edward Lindal, hette han visst ifrån Brumsred.
Han kunde konstas att lå folk till bords att placera
dem. Kort hade ^{de} färd vid 1910 talet, Han
kunde reda upp alla situationer i hängselmålaren.

ACC. N:R

M.

16859:63.

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

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

'Passade', brukade berättarens mor göra, servera, diska gå till kända. Det gjorde hon även på efterkalaset, andra dagen, men fredje 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 bod. De bjöds alla backstugusittare såsom kring, born som bodde långt in i skogarna, omkring Övervad 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 hemliga varande kakor och ostkaka. Alla som var på älderdoms hemmet bjöds fredjedan och de som

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

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

var sjuka bland dem, blev det skickat mat
till. Deita var alltid mycket uppskattat bland
de gamla. Dessa var nog mest i från röktenen.

Ramsjöholm slatarna var väl mest röktenor, mot Lyckås i Skärstad
som tog mycket folk utifrån, den bydde sig övriga röktenor se på om.

Om slaternas Kalas, ^{var mest förargade de de kammade på äldre döms hemmen.} det var gärdan Ramsjöholm,
kan sägas att de var enkla, de hade dåliga
resurser att ha Kalas. men vid begravning och
bröllop var det bara i regel släkten, som blev
bjuden. Slaterna sinsemellan umgicks
ej Kalase mässigt för. Då man lätt mer
ledighet och bättre bostäder har väl detta
också ändrats, men uppfinnaren har ej kunnat
lära sig om detta. Enligt berättelsen
hade de ej ens följning för arbetskamraterna.

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

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

Prästen Hendrikes gick mera vällan på Kalas.
Det var endast då det var vigsel i hemmet, som
han bevisade dem. Skämde ej längre. Det var
 därfö han sett ensam och 'hände' på en del
rätter.

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

Vid barndom var det nästan alltid gäende
bord med smörgåsbord, stek, lärt och ostkakor.
Någon kvinnlig, som 'passade', vid större, kunde
det även vara värd.

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

Födelsekalas eller uppväktning. Kalas, är kanske inte riktigt. Det blev en 'bjudning', eller fest efter. Man kunde hyra en lokal, man kunde gå till ett 'Gästhem', eller 'Backgård', eller 'Grans-^{eller café}hall', vad de nu heter, ställen som ordnade fester mot betalning, man kunde vara i hemmet om det var möjligt nog. Denna gratulant-form är mest vanlig bland yngre folk, sedan följade före tidigare var uppt. kunna (älsam) på mitten av sekelskiftet. Man klär ut sig en gång. ^{men breder ut sig mer och mer.} familjens umgänges vänner eller arbetskamrater. För en ¹⁹⁴³bröllops så sen, i

Ölmstad på gården Skensäter 7, då en av dotterna lyllade kettio är, blev det en sådan kostlig uppväktning klockan tolv på natten. Öremålet själv låg och sov alldeles ovetande. Blev ganska skraj för påknackningen mitt i natten, och så gick hon krypa ner i sängen igen. Lick kaffe och läsa och lite lina te. Man sjöng spelade ^{hade gitarrer} och alla ^(kanske fler) en tio ~~phorsoner~~.

16859:67.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

i helio, 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 kafflekare m. m. var presenten. Kristina sitter i sängen, beundrar den fina kokaren, lyfter på locket, utringlar-en dambinda.

Några kvällen efter hade man ljudning för granulanterna och släkt med smågäsar, kaffe, andra drycker till dessa lilla selskapa, (hembakade) fukt, läsk och inkokad rödgrädde. Läskedrycker. Ibland har man sina 'kostliga' kostymering och åker till ^{Vida Västern, motellet} ~~Pittlagården~~ och fester där.

Idagarna är ett pådant hyllande av en, som lyllar är i Skärstad. Och man skall ^{tas} vara utklädd på regel skiftes möde, sen åker man i dessa kläder och ljuder jubilaren på något, Vida Västern, är populär, men då får man uppvakta tidigare på kvällen.

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

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

Och liknamdekolas var i Skillingaryd.

Det var en herre, som fylle keltio in, hans
umgänges kamrater med Lurar i samma
ålder upp vaktade, klockan tolv på natten ringde
man på, hade kaffe med sig till den yrvakne
jubilaren. Man hade ett 'korsverk' med sig,
det var ett korallocke, helt överkladdad med
klipp ur tidningar, en del handlade om honom,
eller man kunde med fantasi på det stihän.

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

Presnten i övrigt var grogglos, och en 'sugga med
sex smågrisar'. Man hade sytt ett fördrag i form av
en gris trätt vanliga dinappar i buken, satt fördraget
om en 'sjuliofem ma' (present) klätt sockerdrinks flaskor
till smågrisar som låg och sög i napparna. Det hade
många himmars arbete. Men några kvällen efter hade man fest.

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

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

Som pojke var berättaren Iwanberg med vid kon-
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 Ring
var död i Ingeryd. Denna by med sina då
sjutton gårdar var delade i två bydelar. ^{vid 1770 eller då blev länget} 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. morföräldern bodde, ^{det var} ~~och~~ kanotre redan 1880 då
man hade varmt dricka som första rätt och
så dessa verkligen stora 'hemningar'. I skugan
var bara ett stort rum, men alla möbler plockades
ut och bräder och bänkar insattes.

16859:70.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

Kalassederna var enahanda i Älmstad och Skärstad, och man hade gemensamma kokerskor. Det var ju också de, som bestämde vad som skulle köpas ifrån staden, hur mycket och allting. Vid storkalas hämtade man kokerskan en vecka innan. Hon bakade ^{På kalltallu köpte man fransbröd men annat bakades i hemmet även} allt bröd och vetebröd och kaka och stekte ^{helt kalas åt minstone en 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 kokmätt m. m. På de fina kalasen begravning och bröllop var det mycket mat och sederna förändrades mycket vid sekelskiftet och dessförinnan. På Ingeryds Lödergård (den andra gården) ^{en av dem jämn ber. Swenberg var med på} var det begravning 1888, då hade man 'dricksöppa' som ölsyran kallades, de hade kokt läsk och bärna böner och de hade söst, denna kokades i den första Lödergården där berättaren Josef bor, ty hans föräldrar hade hand om denna begravningen och blev sin förmyndare ^{de talade om detta} för barnen. Men redan då var sösten omodern, man började ha den på eftermiddagen

16859:71,
ACC. N:R M. 734

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

som mellan mål, och så dricka till, innan kaffet
blev mera allmänt och man slutade ^{sen} koka den
arbetsamma sösten, till keriget Kom 1914, då började
man ibland koka söst ^{till vardags} igen, men efter det kerigets
slut är det ingu enda, som kokar söst, som för var
en så fin kalaserätt. "Vi barn fick röra i sösten tills vi grät av hetthet..."
Lätsoppan på kalasen blev också omodern, med fläsk
och bruna böna. Sådan tog folk med sig som
förföring ibland för, men knappast efter cekel skiftet.
Tärtorna började vid först 1903. De stod på bord
som prydnader, men folk var nästan förlägna att
äta dem. de var så stora, men de var vackra.
och till förtäring serverades glass, som man mer
allmänt började använda efter cekel skiftet, men
endast på sommaren. Men Kocka-Hedda på Ingryd
som var äldst av nämnda kokerskor, lagade glass.
Hon dog ungefär 1930. Man hade aina ishögar på gårdarna
med såsoppan på. 1925 byggde byalaget en gemensamt ishus

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

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

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

1916. Då var det begravning i Löfberggården. Vård och
vårdinna sogs emot. De sörjande hade alla inga syngriffen.
Klädnerna bars oppre på i ett rum där. Halv ätta 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
har ej varit vanligt i denna kakor) hallon sylt eller
saftsa. 'Slätt' kaffe efter, oftast dukat på en
bänk av bordet.

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

16859: 73.

ACC. N:R M. 134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

i bädgården. Till detta kaffe var det bara vit kranse
och kakor, inte lästar och ost kakor.

Då stod borden dukade med smörgåsar, det
var alltså gående. Det var först efter första
världskriget, man började ha efter kofellen
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,
särskilda sådana användes att ha på förmiddagsbordet
och över ost kakor. men man använde dem
ej vid tallrikarna på bordet. ^{och som dunkar på förmiddagsbordet.} Det var först då det
blev pappersservetter att köpa och framåt 1930-talet
då det fanns små ^{färbäcks} vävda linne servetter att köpa, som
man tog efter kofellen och hade sådana vid kalasen.

16859:74.

ACC. N:R M. 134

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

Allt fä dem till bordet. Det var inte lätt att samla dem
en del kanske gått ut och ställt sig på gårdsplan
en annan mer kanske att gå efter dem men vid lagårdens och ut till...
i grupper. Det var i Ang före fjugoballet. De skulle
in och sätta sig. Det tog en tidskelig 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 gående, så fick
till slut de andra gå som de ville, sen
de krusats en ända 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
sigen och man behövde ej krusa på mycket.

Fyllning till smeleternas kunde vara kräft-
stjält stuvning. Man hade ofta en kruk sallad
i källarna, det kunde vara murtelor, ärter
och morötter eller spenat, framåt fjugoballet
sparris, sen längre fram blev det räkor och
svampstuvningar m.m.

16859:75.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

Skålkakorna 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. Skålkaka är väl samma som skålkaka.

Smörgåsarbrödet plockades bort. Smör bröd och fika stå kvar och buljong eller redd soppa serverades. Till buljongen hade man smör bakelser i form av kuddkammare eller pastajer. Senare hade man på 1935 förtiotalst oststänger till ex.

bredda kex o.s.v. li.c. 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 förmånsta gästernas förmingskaka skulle först in och de förmånsta och närmaste släktingarnas kaker. Kocken Ida i köket skrev lappar och fäste på dem så att hon kunde se vilken som skulle först in. ^{och var de hörd} De sa att de där och beklände:

16859:76.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

En del var minsann ej noga med uttrycken,
visserligen lägmält till varandra — men ändå.
Och man visste precis vart kakorna höjde
hemma. Prästens hade givet intet förning med.
Middagen fortsättes med Vättersikt, i nöd fall
kunde man kanske skaffa källeflundra från
Sten Lönsköping. Framåt trettiotalet lade man
bort den reden och slopade fisker, som inte alltid
var så lätta att skaffa. Sen var det ombyte av
kalvrikor till kött, nästa rät. En halv
timme kunde varje rät ta. Man kunde
sitta och äta i sex — sju timmar, ty det
var ju därför man kommit samman.
Kalvshaken har nästan varit obligatorisk
som kalasrätt ända till nu. Man kunde även
ha skinka eller fläskrygg, men det nu sågs inte
så fint. Till hade man syltlök, rödbetor, lingon
plommon sallad, syltade pumpa. Framåt 20 talet

16859:77.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

boijade man med örter och morötter och några
är 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 tårten och glassen och ^{nyttade} (päron eller annan
inkokt, framåt förtiotalet hade man konserverade
frukter liksom päron jordgubbar och sen börjar
man med persikor m.m. till förtiotalet
och längre ⁱⁿ så 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
'Lalets gåva' som talade lite och tackade för maten.
Och så skildes man herrarna för sig och damerna
för sig i skilda rum ^{eller världen}. Om det fanns tillfälle och
gläds så värdfolket vid ett hörbord, där de hade

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

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

lite överblick och där de lätt kunde komma
upp och göra en handräckning om det behövdes.

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

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

Det var en skam att byta upp för tidigt,
så kunde man tro att gästerna var missbe-
lätna, men vid tio eller kanske nio tiden
lät man ana att man tänkte på hemfärden,
och det gick ju ej för sig för än man druckit
kaffe och så blev det kaffe, gående bord med
kakor i värdlighet och tårter. Och då kunde man
lä alla kakorna med hem i en mäsduk, som man så
skilt hade med sig men minns i en gafferspise

16859:79.
ACC. N:R M. 34

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

Långt in på klockan och förtio-talet delades
det ut påsar för detta små mål, på skilt inköp.
Det räckte till åtta borden till det kaffet.

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

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

Ne kan man säga att kalaset är slut.
I socknen finns ej längre någon kokerska.
Den skickliga Ida Jönsson, från Sönderyd
dog 1966. Den 26 aug. i år såljs Hanna
Lindkvists tillhörigheter på auktion och
själv är hon på pensionärsstämman i Skärstad.
Det sista stora, verkliga kalas i socknen hölls
i Aug 1952. och när år 1943 var då ut
stort bygge kalas. De bjudningar som numera
är i hemmen kan ej kallas för kalas.

16859:80.

ACC. N:R M. 134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

Backstugusittarna blev bjudna fredseidagen.
Dessa hade ^{och en del andra som hjälpt till.} oftast hjälpt till under kalase dagarna
med den mångfald av syskon 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. gäende bort.

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

Till sist en historia från en kalas i Ingeryd, de kvinnorna lät
krusa sig så gräsligt. Det var kokkan Idas för, Törn han sa:

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

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

16859:81.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIVS
ARKIVET
LUND

Bandet till buntken, ifrån Västergårdens i Bergken.

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

De ha blivit fula och man har kastat
bort dem. Det gröna bandet är också värt
till ett ostkakeband till de största buntarna.

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

De andra tre banden har värts i ^{Födargården} Ingeryd i Almstad.

Rut Nilsson, eller ^(berättare Josefs syster) berättare hennes äldre syster, har värt
det äldsta, med den rödvita spetsen, i början på ceket.

Det blå, har Rut ^(i sterkan i slöjden) sytt vid 1905 och det vita med röda
blommor ungefär 1910. Det blev ett mod ungefär från ceket
skiftet och till 1920, då började kopparsaker bli moderna
igen och man hade buntarna skrinande blanka utom
andra prydnader vid kalasen. Det gamla var ramar, en stor

servett, som veks i en tresnitt, sen veks den vackert på ett
håll mot spetsen, så att den blev lagom bred och ^{fästes med nålar.} sveptes sen om buntken.

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

Då var det tre rätter och smörgåsar, som
bestod av smör bröd ost, ett par sorter sylt, skinka
och inslagd sill. Fäsk och polatis och med lingon
och gurka (saltgurka). Kylling eller annan färs
soppa, ostkaka med sylt eller äppelkaka med
vaniljsås eller vispgräddde. Ibland kunde
båda sorterna förekomma.

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

14/1

16859:83.

ACC. N:R

M.

134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

På en del ställen i Elmstad har man hållit
gå med denna matoordning vid gotatisglockningen.
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 sås, gotatis
och grönsaker. Kyllingsoppa med vispgrädd
och skorpar.

Vid gramskalasen förs, till fram mot fjugotatis,
serverades vispgrädd kaka, i st. f. grönsaker
till sken.

16859:84.

ACC. N:R

M. 134

FOLKLIV
ARKIVET
LUND

I Nye socken.

Drickespengar av gästerna till personalen för, dog ut / försvann / då det blev allmänt att ge blommar till prästen. Släkten hade pärlekors eller krans, men 'roben', som var bjudlag i denna socken behörde ej ge blommar, man kunde ha handbuketter av den egna läppan. Men ge både pengar, kransar och förning, det tyckte man verkligen var för mycket.

Vård och vårddamma fick aldrig betalt, den sysslan som var nog så belöngande, var ett hedersuppdrag.

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

16859:85.

ACC. N:R

M. B4FOLKLIV
ARKIVET
LUND

För en sjuttio år sen, och dess förman, hade man sedan vid julkalasen, att man gjorde i ordning smörgåsar på tallrikar, av rikebröd och limpebröd och skällebröd (slaglimpa) tre skivor, alltså en var sorts bröd, med sylta eller 'hängkorv', 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 sig 'tallrikarna' 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 så gästerna och släktingar samlats bjöds på kaffe, eller rågkok med kaffe i blandat, och rikebröd och kakor till. Den förmämsta, äldsta släktingen till ex. men den rikeste var alltid den förmämste, släckars den som gick före henne till bordet. Andra lät denna sig krusas. Man fick nära nog ta i henne och rusa i henne, innan hon gick fram.