

ACC. N:R **M. 16890 :/.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LUF 134

Det fanns många skäl förr i tiden , varför det ordnades till kalas och var -
för det skulle kallas kalas , var ju det, att så fort det blev en sammankomst
med några personer , vare sig släkt , grannar och vänner som bjöds på rik-
ligt med ~~mat~~ och dryck , så var det kalas. Det fanns ju flerfalldiga ordsaker
till kalas , t.ex. födelsedagar , släktmöten, dop, bröllop , begravningar och
auktioner. Julkalasen voro många , ty då gick man från det ena kalaset efter det
andra , man gick liksom och väntade på vem som skulle bjuda först. Den som var
rikast och mest ansedd i byn brukade börja , ty sedan visste de andra vad de ha -
de att rätta sig efter. Det är inte lätt att avgöra vilka kalas som voro störst,
jag tyckte alla kalas voro stora , men bondkalasen överträffade väl de andra.
Eftersom det var stor rangskillnad på människorna , så blev det också skillnad
på kalasen, ty var och en måste hålla sig inom sin rang. Hos en godsägare fick
inte en vanlig enkel bonde vara med , ej heller fick en backstugesittare vara
med på bondkalasen. Torparna kunde ej åstadkomma så mycket kalas, det blev i
så fall när släkten kommo på besök, kanske något slätterkaffe när torparn fick
hjälp av sina ^{gelika} ~~gelika~~ med att slå av säden. Jag bevistade ett slättergäinge vid
sex års ålder hos mina morföräldrar, där bjöds då på kaffe med dopp och till
dem som önskade sig en sup så fanns det rikligt med brännvin, dessutom blev det
logdans efter ett enradigt dragspel. "Gubbkalas" och "Frukalas " var det vid 50 -
60- 70- 75 och 80 år. Barnkalasen förekom endast efter Jul det var d.sk. "Jul -
gransristningarna". Ungdomsbjudningarna hade sin högsäsång omkring 1920 -talet.
Inbjudan till kalasen , var det oftast någon av husets medlemmar , som gingo om -
kring och bjödo , det skickades också bud med någon av de inbjudna. Det var bara
till bröllop och begravningar som det bjöds med kort.

2)
ACC. N:R M. 16890:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND.

Pålysning i kyrkan förekom endast till husförhör, kyrkliga symöten och missionsmöten, vid vilka det alltid förekom mat. I min ungdom förekom det s.k. "gängen", av olika slag, det var ostgänge, och bland ungdommen raggmunksgänge, kryckgänge, hopläggaresvängar och knytkalas. På dessa gängen var det huvudsakligast kaffe, ja, förutom på kryckgångena fanns det ju alltid sprit så mycket gästerna ville ha, och på raggmunksgångena hörs ju på namnet vad det bjöds på. Det blev aldrig mer än en inbjudan till kalas eller andra sammankomster, det gick efter den regel " var det bjudet så var det också fägnat." Till alla storkalas lejdes kokerskor, serveringshjälp och så någon eller några som skötte om disken. I min hembygd Hallingeberg, var det min mor, som var socknens storkokerska, hon hade i sin ungdom haft s.k. herrskapsplatser och kunde konsten att laga mat. Ja, hon var vida beryktad för sin kokkonst och hennes arbetsfält spred sig kring socknarna Hallingeberg, Blackstad, Loknevi, Odensvi, Gladhammar, Törnsfalla, Gamleby och Västervik med flera platser. Hon var torpare dotter från ett torp vid namn Norget under Väsby Gods i Östergötland, hennes namn var Emma och födelseåret 1866. Hon började omkring år 1910 med att gå bort och laga mat på kalasen, barnen voro då så pass stora att hon kunde komma ifrån, vi voro åtta syskon. Hon hade inte alls haft någon särskild utbildning, utan hon var som man brukar säga självlärd, och hade stort intresse av att laga mat. Detta var liksom en bisyssla, för att tjäna en extra slant, ty det var ont om pengar på den tiden. De som ville ha hennes hjälp avlade oftast ett personligt besök, varvid det resonerades om vad som skulle styras med innan hon kom på plats.

3/

ACC. N:R M. 16890:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det blev alltid slakt hos dem som hade djur att slakta och då var det i första hand en kalv, som fick släppa till livet, även "fäslakt" förekom, ja, kanske också en gris. All mat skulle lagas hemma, det skulle korvas, syltas, stekas stekar och göras massor av köttbullar, förutom alla andra rätter i det oändliga. Allt bröd skulle också bakas, både mörk och ljus skållelimpa, jästbröd, vetebröd i form av kringlor, snurror, flätor, sällskapsdamer och smör snäckor. Massor av småbrödssorter bakades, det kunde vara ända upp till femton i alla möjliga fasoner, det kavlades och togs ut med mått. Spritsade maränger med tio äggvitor pr. sats, vilket väspades för hand, det ville till kraft och styrka i arm till att vispa en sådan sats. "Mor Emmas form - bakelser" voro vida beryktade och jag försäkrar att det reseptet gått ut till vänner och bekanta undan för undan och är nu säkert uppe i tusentalet. Det finns många ännu i dag som baka dessa kakor och då med tanke på "Mor Emma."

Eftersom det var mycket som skulle göras så hämtades kokerskan "min Mor" en vecka i förväg innan kalaset, kokerskan skulle ju stå för allt som rörde kalaset, bakning, matlagning och bryggning av dricka, ty det bryggdes både enbärs- och äppledricka. Var avståndet för långt hämtades kokerskan med hästskjuts, kanske också blev skjutsad till Almviks järnvägsstation om hon skulle till Västervik eller längre. Till de närmaste byarna Dröpstad, Kälkestad och Mjöltorp gick mor om mornarna före kl. fem och kom oftast inte hem förrän kl tio - elva på kvällen. Det nästan otänkbart att en människa kunde arbeta som hon gjorde.

Kokerskan tog alltid befälet i köket om det som gällde kalaset, det var hon som befallde och undervisade hjälredorna som funnos till hands. Hjälpredan fick elda den stora murade bakugnen, vari allt bröd gräddades, det eldades med långved.

ACC. N:R M. 16890:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Ja, sedan skulle glöderna rakas ut ur ugnen och sedan sopas med en ugnskvast av tallris med långt skaft. Kokerskan undersökte sedan ugnen om den var för het innan hon påbörjade gräddningen, det gick så till att hon kastade in en näve mjöl på ugnshällen, blev då mjölet omedelbart svart, så var det alldeles för hett, då måste det släckas av genom att kvasten doppades i en hink kallt vatten och så in i ugnen och svänga omkring, detta upprepades tills det blev lagom värme.

Första tiden när min mor var kokerska brukade hon få tio kr. för ett kalas, alltså en hel vecka, ja, ibland kanske någon dag mera, men med tid och år steg dagspenningen upp till två kr. om dagen. Men vid de flesta kalas fick kokerskorna en del kalasmat med sig hem, däribland ostkaka, tårta och alla de sorters kakor som förekommit på kalaset. Det fanns dock kalas varifrån mor kom, som inte det allra minsta var medskickat, men ett minne har jag när mor tog fram en hel liter cognac, vilken husets herre skickat med henne, ja, det varierade med givmildheten. År 1935 lagade mor det sista storkalaset, det var en storbegravning på en ung lantbrukare i Dröpstad by.

Mor var då snart 70 år, men för det slöt hon inte att laga mat, ty hon hade sina småkalas hemma då och då, t.ex. sitt eget 80 årskalas skötte hon det mesta själv i förväg.

Till alla större kalas företogs ommöblering, det lånades stolar och bord av grannar. Det dukades för det mesta inomhus och då gående bord, åt minstone på landsbygden, kanske på senare åren så där fram mot 40-talet att byggdes björkbersåer, vid kräftskivor och bröllop. I städerna var det nog oftare sittande bord, ty där förekom nog inte så många gäster som på landet.

5
ACC. N:R M. 16890:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landsbygdens kalas de s.k. bondkalasen togo säkert hem priset, ty ett så dant smörgåsbord, som det var, kan knappast i ord beskrivas. Det dignade av allehanda rätter på de stora, långa salsborden, vilka voro dekorerade med blommor som funnos tillgängliga på gården, ljusen som voro placerade i vackra malmljusstakar eller kandelabrar, voro ofta hemstöpta, men det var nog övervägande med Liljeholmens vita ljus. Stora vita drällsservetter brötos till bordsprydnad i form av näckrosor och vita svanar, till dessa svanar måste det vara två servetter. Inte alls någon form av matservetter förekom på landsbygdens kalas, nej inte ens pappersservetter, de kommo senare samtidigt som det blev på modet att till gästerna delade ut papperspåsar att taga överblivna kakor i. Innan papperspåsar kommo i ropet användes det kakknyten, varje gäst hade nämligen med sig en stor vit, fin och väl manglad näsdud till nämnda ändamål.

Naturligtvis skulle det vara kryddställ på borden, ställningarna voro både av äkta gammalt silver och nysilver. Dessa ställ voro mycket vackra och gedigna, de äldre ställen voro runda med rörlig skiva vari salt-, peppar- och senapsburkar sutto tillsammans med ättikskaraffer, både burkar och karaffer voro av kristall. De senare kryddställena voro smala och avlånga med burkar och karaffer i rad. Det gjordes löpare av kräppapper i färger allt efter kalasens karaktär, t. ex. på begravingar voro de vita, till Julkalas röda, bröllop och alla andra kalas kunde det vara varierande färger. Placeringskort förekom inte på vanliga kalas på landsbygden, i så fall hos de högre klasserna. Den första gången jag såg ett placeringskort var år 1918, då jag serverade på ett finare bröllop, vid sittande bord för 80 personer.

6
ACC. N:R M. 16890:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Bjudningstiden varierade ganska mycket , ibland kl. två på eftermiddagen , då det bjöds på kaffe först och så mat senare, det bjöds också kl. 4,5, och 6 , då började man med mat. Till begravningar voro gästerna bjudna kl. 9 på morron , ty jordfästningen ägde rum före högmässan kl. elva. Gästerna passade alltid tiden på en begravning, men eljest i seklets första tjugo , var det fint att komma för sent, det kunde dröja en halvtimme , en del gäster gjorde så för att bli mera uppmärksammade. Men längre fram i tiden kommo gästerna fem minuter före den bestämda tiden, då ansågs att det var mycket oartigt att komma för sent , det fick helt enkelt inte ske.

Fram till år 1920 buro kvinnorna svarta klänningar vid barndop, bröllop, begravningar och jämna födelskalas. Kjolarna voro hellånga, blusliven åt - stramade med långa ärmor med puff, hög krage ej att förglömma. Med åren bröts detta , ty på bröllop och gladare kalas kommo de i färgade sidenklänningar, blommiga , enklare klänningar förekom också. När kvinnorna hade svarta klänningar kommo männen i sina långa svarta bonjourer, senare frackar och jackett med randiga byxor förekom ganska ofta för att så småningom övergå till smoking. Höga kragar, lösa skjortveck och manschetter, vita och hårt blänktstärkta , prydde upp den manliga kåren.

När gästerna anlände stodo alltid serveringsdamerna eller rättare sagt uppasserskorna redo att taga emot och ta hand om gästernas ytterkläder , lite i bakgrunden stodo de utvalda värdfolken färdiga att önska gästerna välkomna och bjuda dem stiga in. Då som först visade sig husets värdfolk , som med hälsningar önskade sina gäster hjärtligt välkomna. Innan gästerna satte sig , gingo de omkring och hälsade på de gäster , som redan voro komna.

ACC. N:R M. 16890:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Enär gästerna voro spridda i flera rum , både på nedre och övre våningen så tog den sin tid .Efter hand som gästerna kommo, bar upperskorna upp alla ytterkläder på ett särskilt rum på övre våningen, där stodo högt upp - bäddade sängar , varpå hattar och mössor plaserades, många kvinnor uppträdde i svarta silkechaletter , stormhattarna på begravningar fick noga tagas hand om. Kappor och rockar hängdes upp på för tillfället uppsatta hängen - anordningar, de kunde också läggas på bord , stolar och soffor.

Det särskilda värdfolket voro oftast ett gift par och allra helst ett ståtligt par, det var vanligt och självskrivet att så gått som som samma värd folk anlitas till alla kalas i en viss krets.T.ex. i min hemsocken Hallingeberg , var det handlare Jansen och hans fru Alva , som voro värdfolk i många år och på många kalas. Värden var det mycket noga med , ty han skulle sköta spriten och se till att det ej rann över allt för mycket, ofta hade han en underordnad som hjälpte till när det var stora kalas med över hundra gäster. Det hände ju också att det kunde vara värd och värdinna , som inte hörde ihop, för t.o.m. jag har varit värdinna vid flera kalas , men för mesta brukade jag servera , jag och en smeddötter vid namn Greta Kratz , voro uppasserskor tillsammans i många år och kalas .

Förning förekom inte till alla kalas, utan det var nog huvudsakligast på begravningar, och då var det naturligtvis den Småländska ostkakan som kom till heders. Tårter voro också förningspresenter, vilka då voro hembakta av någon "tårtmora", som kunde den konsten. Begravningsstårterna voro helt översmetade med sockerglasyr och garnerade med ett svart kors mitt i tårtan

8)
ACC. N:R M. 16890:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

De voro även överströdda på svarta sockergryn, inga färger fick det vara på en begravningstårta, men på födelsedagstårter och bröllops tårter fingo tårtorna vara så färgglada som hellst. Gästerna hade förningen med sig när de kommo, den fick uppasserskorna taga hand om och lemna ut i köket till kokerskan och tala om vem som haft nämnda förning med sig. Ostkakorna voro bakta i stora kopparbunkar, vilka ofta voro märkta med ägarens initialer och bunkens rymdstorlek, de brukade vara 5-6 liter stora, en del kommo med sina ostkakor upplagda på stora, s.k. ostkakefat av gamla märket Rörstrand i den blå-lila färgen. Det fanns både runda och avlånga sådana fat och vilka de flesta bondmoror hade i sin ägo på den tiden. Ostkakorna på dessa fat hade gräddats på en långpanna i ugnen, när så den var färdiggräddad och ännu varm lades den försiktigt med en större sked över på faten, den bruna gräddskorpan hade tagits av och lagts åt sido, för att åter läggas över ostkakorna, därpå ströddes rikligt med hackad sötmandel och socker. Helt naturligt skulle alla se att man hade förning med sig, för att senare vid avsmakandet skulle kunnas pratas om vem som hade den finaste och godaste, det var liksom en tävlan vem som var den skickligaste ostkakebakerskan. Alla medförda ostkakor sattes fram på bordet på en gång, ty alla ville se sitt verk på bordet, det hände ofta att det radades upp ett tjugotal ostkakor. Om ej de medförda faten eller bunkarna voro tömda och diskade vid gästens hemresa, så fingo de sina fat och bunkar hemskickade några dagar senare, men för det mesta voro de färdiga och voro då bra att lägga kakorna i, och då knöts åter formen och fatena in i sina servetter eller handukar lika som när förningen överlemnades.

ACC. N:R M. 16890:9.

Ty när ostkakorna överlemnades voro både fat och bunkar inknutna i en stor vit drällsservett eller en stor linnehandduk, detta knyte hade alltid kvinnorna vid överlemnandet. Någon konfektask användes ej som förning, ej heller så mycket blommor, det skickades ej så mycket blommor privat då, som nu för tiden. Till jäma födelsedagar skickades det efter blommor från stan, som skulle överlemnas från samtliga tillsammans med iven tuella presenter.

När nu all smörgåsmaten var framsatt på bordet, så var det dag att bjuda, men först gingo uppasserskorna omkring och bjödo bröd från en stor bricka, gästerna togo då en eller två brödsbivor i sin hand. Detta skedde innan de tagit sig en tallrik, av vilka det stodo stora travar på matbordet och så knivar och gafflar bredvid.

Vid gångbord var det fri placering, och gästerna tydde sig dit där de kände sig hemma. Det var en stor heder för dem som kommo närmast prost och prostinna, fast där brukade husets värdfolk slå sig ner. Män och kvinnor sutto inte tillsammans, det var s.k. fruntimmersrum och karlrum. Var prästen med så lästes alltid bordsbön högt av honom och gästerna föllo då in och läste även de högt, eljest gjorde var och en, en liten böjning på sitt huvud och läste tyst för sig själv, innan de smakte maten. Åren 1900 - 1920 lästes en gammal bordsbön till maten som även fanns att läsa i min mors katekes från år 1878. Och så lydande: "Gud, med en nödtorftig spis, Du oss styrker här i lifvet.

Låt oss njuta, hvad gifwit, måttligt, och ditt namn till pris."

Fram mot trettio talet lästes denna bön: "I Jesu namn till bords vi gå,

Välsigna Gud den mat vi nu få."

Förhoppas att denna bön skall

Amen.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

10)
ACC. N:R M. 16890:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Efter mataen lästes : "För mat och dryck Dig vare lov, o Gud.

Lär mig i tro att hålla Dina bud . Amen."

Det lejda värdfolket bjödo nu gästerna att stiga fram och taga sig mat, men då började krusandet , ingen tycktes vilja börja , men var präst och klockare- familjer med gick det väl bra , ty då skulle de stiga fram först och ta sig mat. Vid begravningar skulle de närmast sörjande gå först och de andra i tur och ordning allt efter släktskap. Sedan var det svårt att få någon av de övriga gästerna att fortsätta, det stöttes och knuffades på varandra i det längsta att den och den skulle gå, ja det trugaste och bjöds flera många gånger om , till sist var det någon som gick , det var förstås efter ålder , rang och värdighet. Hade gästerna bara börjat , så hällde de till godo och togo till sig stora portioner av det härliga smörgåsbordet, detta upprepades tre gånger, till första smörgåsen serverades snapsen och det brukade tas 3-4 st. till smörgåsbordet. Ett känt märke var "Gröna Lövet" såväl som "Överstebrännvin". Det var inga damer som varken bjöds eller tog någon sprit , ack , hur skulle det sett ut på den tiden ? det kan man bara fråga sig, det hade varit stora skandalen. Damerna fingo vara nöjda med det ofta goda hembryggda drickat och det gjorde herrarna också , ty pilsner var inte aktuellt. För att nämna några smörgåsrätter så var det i första hand köttbullar , alla förtjusning, sedan fanns köttfärs, kåldolmar , revbenspjäll , stekt kalvlever , kött- och fläsk - korv, kalvsylta , malen och i aladåb, pressylta , njurpudding och varm lever - pastej , vilket jag nu tycker att det var konstigt, men den var bakad i en större rund form och stälptes upp på fat. De feta späckskivorna dallrade mellan katrinplommonen , vilka voro som ganering, men det var gott.

11)
ACC. N:R M. 16890: //.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Inkokt ål i aladåb, ugnstekt gädda, fiskpudding med hummerstuvning över, sill inlagd, både med lök och dill, stömmingslåda, Aggrätter, varierande omletter m.m. Efter all denna smörgåsmat kom ju stek och potatis med sås, det brukade för det mesta vara kalvstek, men det kunde ibland vara får och även fågel, men inte enbart fågel, utan då var det någon mera kötträtt. Kokta morötter var nog de enda grönsaker som användes, de voro vackert skurna i tärningar med kruskniv. Tomater och sallad kom inte förrän på 20-30 talet, men det fanns persilja till ganering, syltgurka, saltgurka och lingon serverades till steken. Både smörgåsmat och stek åt oftast på samma stora tallrik, det var på en staka kalas som det byttes, det var i så fall på finare middagar vid sittade bord, men inte på vanliga bondkalas.

Så var det dags för ostkakorna tillsammans med tårtorna, sylt och vispad grädde. Då serverades också vin både med och utan alkohol, vinet bjöds om kring från brickor av uppasserskorna, det kunde då hända att någon av gubbarna tog ett extra glas och drack ur med fart för att sedan taga det glas som skulle skålas. Det har jag egen erfarenhet av, ty när jag en gång serverade vin, så var det en gammal man, som sa: "dä där va så lamt, så ja tar ett te'." På begravning sattes det fram stora glasskålar med fot vari där var upplagt s.k. begravningskarameller, det var svarta papperskarameller krusade och vackra och med olika bilder på, det var kors, änglar och flertal olika Jesubilder. Dessa karameller åts inte upp, utan gömdes och vid hemkomsten lades de i en ask eller låda, för att vid tillfälle titta på och komma ihåg på vilken begravning den hade förvärvats. Min mor hade många sådana karameller gömda i en skänklåda.

12)

ACC. N:R M. 16890:12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Tillsammans med efterrätten skulle vinet avsmakas , men det skålades först, om det då var bröllop eller födelsedagskalas , så skålades det med och för festförmålet. Då var det också tillfälle att göra tal för dem som ville yttra sig . Var prästen med så var det oftast han som först yttrade sig, han talade då för det föremål som kalaset gälde , även på en begravningsmiddag sade prästen några berömmande ord om den bortgångne och tröstens ord till de sorgande. De roligaste och trevligaste talen var oftast på herrkalasen , ty då släppte den manliga kåren sig mer fria och lösa på något sätt , de hade då inga fruntimmer som sutto och spände ögonen i dem , ty närdagen var så långt framskriden , så voro nog de flesta herrar lite rörda av de supar de druckit under måltiden. Det märktes alltid på herr eller gubbkalas som det sads att det var högre och ledigare stämning, de skålade och pratade lite hur som hellst. På ett 75 årskalas på gården Hultorva i Hallingeberg där festföremålet hette J. Petterson , gjordes ett tal av en god vän vid namn P. Jonsson, han yttrade då bland annat: Käre bror J., ja, javille bare säjje dä', att du å' ja , ha allti vatt de bäste vänner , bae' i tort och vått, vi ha inte söm många andre bypöjke , slöss å' jækles mä varare", då hördes en stämma bland gästerna ,---- du ljuger,--- nää' , så ja gör , tig å' håll käften , för nu ä' dä ja söm taler, och så fortsatte talaren, ----- ja , du bror J. du fyller , du fyller , ja , du ha fyllt mäj mä. Talaren satte sig men då brast skrattet löst och detta tal hyllades med stormande applåder.

På kalas röktes alltid cigarrer , cigaretter röktes sällan. De manliga ville gärna spela lite kort , så de tog sig en och annan "bondtolva. "

3)
ACC. N:R M. 16890:/3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Visst var det sång och musik på de olika kalasen, ty alltid fanns det någon eller några förmågor ibland gästerna . Till bordsvisa sjöngs ofta , "Här är Gudagott att vara". Gruppvis vid borden sjöngo en del gubbar vid sina groggglas, " Vi tar en halva till , vi tar en halva till. Skål ! " Fanns det instrument i huset så användes det , t.ex. vid pianot satte sig både präst och klockare att spela. År 1925 var jag på ett s.k. "bondbröllop" , där var också vår Kyrkoherde Natanael André, från Hallingeberg, han underhöll då med musik och sång och sjöng bland annat "Fjäril vingar syns på Haga", "Lugn vilar sjön ", och "En liten fågel satt en gång och sjöng i furuskog". Hans sångarförmåga lever alltid kvar i minnet , ty den ingav den underbaraste stämning. Denne André var bror till prof. Tor André i Stockholm och till bröderna Hovpredikant Eskil André, Prosten Anders André i Mörlunda . Min mor hörde en gång dessa bröder sjunga i Hallingebergs prästgård, det var vid N. Andrés femtiårsdag någon gång på tjugotalet, vars kalas mor lagade till. Det fanns flera sångare som underhöll på kalasen, det var kantor Nilsson Blackstad, Karl -Johan Olander Dröpstad, P. Jonsson Kälkestad och min far C. H. Hermansson, alla gick ur tiden på 1930 - talet. Från 1910 till 1925 voro de i sin glans dagar och roade på kalasen. De sjöngo : " Klara stjärna du som strålar " och "Gluntar " sjöngs flerfalldiga. Min far diktade och sjöng flera personliga visor på kalasen , vid ett tillfälle på ett kalas på Mjöltorp sjöng ha följande visa som tack till värdfolket.

Tack för kalaset. Nu är det bra , vill ni som ja , så ska vi ta och tacke för va , som vi ha fått , rikligt och gott. Värdfolket ska vi prise.

forts.

14)
ACC. N:R M. 16890 : 14

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

För goer mat vi fått på tallriker i kväll, och mångt glas vi tömt ifrån en grann butelj . Tralla-ralla , tralla-ralla , tralla , lalla , lalla , lalla.

2. Å så ha vi fått , skratte så gott. Glädjen högt opp i taket har stått.

Ja än säger ja, tack ska ni ha , för fröjda , som ni har gett oss.

Av roligheter ej för mycket en kan få , ty ledsamheter de räcka till ändå.

Tralla - ralla etc.

3. Ja heder och tack , nu tar jag min hatt, går sedan att spatsera i natt.

Hemåt till mig , nöjd med min tid , sjunger e' lite visa.

Ja mat och dryck välsignat har i kroppen min , gläder är min tanke , muntert är mitt sin. Tralla- ralla etc.

Jag har den visan kvar i min ägo , handskrivem av min far.

På ungdomskalas och bjudningar gjordes många lekar t .ex. "ett skepp kommer lastat", "gömma ringen" och vilken lek som var mycket populär på 1920-talet var "byta käringar". Detta skedde under släckt lyse, ungdommarna förflyttade sig tyst rill varan och då skulle den som fick en flicka i sitt knä , gissa och avgöra vem det var. Denna lek var mycket uppskattad av de som voro unga och kära. Det gjordes många ringlekar, var det då en lejl spelman samlades det upp pengar till honom i en hatt.

Det var alltid någon av de äldre som först bröto upp och tackade då först husets värdfolk, sedan det lejda värdfolket och vidare ut i köket för att där tacka kokerskan för god mat , de övriga i köket fingo en nick och ett vänligt leende till tack. Alla gäster togo också varandra i hand vid avsked, uppasserskora voro de sista som fingo tack och farväl när hjälpte på med ytterkläderna.

ACC. N:R M.16890:15.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Uppbrott från kalasen blev för det mesta fram på småtimmarna , kl. kunde ibland vara både tre och fyra , ty det hade också serverats kaffe framåt midnatt och då var det massor med bröd och kakor , för det mesta brukade det vara tjugo olika sorter förutom flertal tårter. Någon kalåsmat togs inte med hem utan det var bara kakor, knyten och senare papperspåsar , vilket jag förut berättat om. Efterkalas blev det dagen därpå , medan kokerskan var kvar, då bjöds en del underlydande och de som varit behjälpliga, men det var inte alltid som det då bjöds på kalasmat , utan det blev ostkaka och kaffe med alla de sorters bröd. Efter en begravning bjödos alla som klätt för den avlidne, ty det kläddes av alla vid vägen boende där liktåget skulle gå fram, många lade ner stort och vackert arbete. Klädsen gick så till att det lades granris i raden på vägkanterna och mitt på vägbanan lades ut kors med jämna mellanrum av granris eller hackar enris, detta gjordes tidigt på morron begravningsdagen. Den tredje dagen efter en begravning då skulle det åkas till fattigstugan med kaffe och bröd, de gamla och fattiga skulle även de få vara med , vilket uppskattades av dem alla , man såg huru de njöto av välfägnaden. Jag fick vara med ett par gånger och har klara minne efter Halligebergs fattigstuga hur det gick till och hur det var på ett fattighus.

Landsbygdens kalas hölls aldrig på några hotell eller restaurang, det kom någon gång på 40 talet , då det gjordes beställningar på något pensionat eller matservering. Det var bara stadsbor som hade festligheter på hotell någon gång, men de hade oftast sina bjudningar i sina stora lägenheter och våningar. I stan voro också yrkeskokerskora mycket upptagna liksom servetriser.

16)

ACC. N:R M. 16890:16.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landsbygdens kalas och hotellkalas skildes nog mycket från varandra, ty på hotell var det oftast sittande bord, placeringskort och brutna servetter. Matsedel var också helt annolunda, t.ex. det var bredda smörgåsar, fiskrätt kött rätt och efterrätt, kaffe på maten, men då utan en hel massa kakor. Det bjöds på frukt, gottar och förfriskningar, vilket sällan förekom på landet. Ja, det var många seder och bruk, som gick i samma stil på de olika kalasen. T.ex. en begravning, ty då anlände redan gästerna kl. nio på morgonen, då bjöds det först på kaffe med 7-8 sorters kakor, de manliga fingo också en cognac om de önskade. Efter kaffedrickandet klädde alla på sig och nu skulle man sjunga och läsa ut liket, till detta uppdrag fanns det alltid någon som brukade sköta om sådant, under tiden var kistan öppen så de församlade kunde beskåda liket under sången och läsandet. Var det sommar placerades kistan ute på gården på ett par svarta trädbockar, på gården och gången ut var det klätt med granris och ibland tjock matta med hackat enris. Enbuskar och granar voro också placerade vid ingång till huset och vid portar, granarna voro brutna i sina toppar, ty det skulle vara ett sorgetecken. En annan sed när det blev dödsfall i huset var att alla trädgardiner skulle dragas helt för alla fönster och den stora klockan i huset skulle stannas och stå still tills begravningen var över. En annan sed, som jag nu tycker är otrevlig var att när den döde blev klädd och lagd i sin kista, då gick allmänheten till sorgehuset för att se på liket. Ofta hörde man detta uttalas: "Ska du gå med å'se på liket?" Och det gjorde både barn, ungdom och de äldre, hur det kunde vara nyttigt för barn att vara få vara med om sådant, är för mig nu ofattbart, men tiden var ju sådan.

ACC. N:R M. 16890:17.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Likrummet var oftast i ett uthus, när det var sommar och sol stod där flera baljor med is, detta fanns ju tillgängligt enär det på den tiden fanns isdös på varje gård. Isen anskaffades ju på vintern och kunde så förvaras under ett tjockt lager med sågspån. En burk lysol som desinfektionsmedel stod under kistan, så tändes ljus och några krukväxter med blommor fanns där också. Så när liket var utsjunget, lades locket på kistan och den placerades på en flatvagn, vilken var klädd med granris, kransar och buketter lades på kistan och om kring, var det mycket blommor så måste det bli en extra vagn efter likvagnen. Många av begravningsgästerna hade sina kransar i stora pappkartong - i baksätet på sin vagn, eller låg den helt öppen på fotsacken där fram. Åren före 1920 använde man inte alltid levande, utan det fanns på landet konstgjorda kransar att köpa i vilken handelsbod som helst. De voro tillverkade av något hårt material, en rund slinga som en syppress och så på ett ställe satt det en grupp blommor, oftast voro de vita och skulle föreställa en "kalla". Det fanns även buketter av samma material, priset var två kronor och femtioöre, en krans kostade fem kronor. Dessa kransar såg man dagligen i taket i handelsbodarna, kanske fulla av spindelnät och damm, men de köptes och användes för det, en del hade kransar av svarta och vita pärlor. Men på 25-30 talet var det huvudsakligast levande blommor, men många av begravningsgästerna bundo sina kransar och buketter själva.

I begravningsståget kördes naturligtvis liket först, därefter blommor och så kommo de närmaste sörjande undan för undan. Var det parhästar så skulle de köras före enbetshästar. För det mesta var det över tjugotalet skjutsar, vägsträckan varierade mellan 5-8 km.

18)

ACC. N:R M. 16890:18.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Väl framkommen till kyrkvallen, stod där också ett par svarta träbocker, varpå kistan placerades, de svarta bärremmarna lågo också färdiga mellan bockarna. det dröjde ju innan hästarna blevo inställda i kyrkstallen och var och en av gästerna fått fram sin blömmor och kransar. Bärarna som alltid vorom släkt, bröder eller svågrar, stodo redo i sina höga hattar och långa bonjourer, vilka ofta voro lånade och så gamla, att de skiftade i grönt. När kyrkklockorna börja ringa lyftes kistan från sina bockar, vilka samtidigt fingo en spark av bärarna så de föllo omkull. Detta var en gammal sed att så skulle göras, för att det ej snart skulle bli något nytt dödsfall i huset. Prästen kom också till mötes och tog hand om den närmaste sörjande. Så gick hela begravningsföljet till den iordningsställda graven, om det ej i förväg var beställt att graven skulle vara klädd kring kanterna med granris, så var det bara svarta myllan, vilket såg mycket ledsamt ut. När jordfästningen var över, begynte kransnedläggningen, vilket då som nu gick efter släktskap, rang och värdighet. Det förekom sällan eller aldrig några tal vid graven de första tjugo åren, det sjöngs en psalm och prästen lyste frid över graven.

Alla begravningsgästerna följdes sedan åt in i kyrkan för att övervara högmässan, den blev ofta ganska långsam t.ex. när min mormor begravdes år 1926 den 14 maj, då var klockan två när vi kommo ut ur kyrkan. Det var kyrkoherde Magni från Hycklinge, han var även kyrkoherde i Horns församling. Min mormor hette Kristina Svensson och hade varit gift med framlidne torparen Johan Svensson på torpet Norget under Väsby stora gods. Mormor var 86 år vid sin bortgång. Detta var en mycket tröttande begravning, ty i vanliga fall brukar det sluta kl. ett i kyrkan.

19)
ACC. N:R M. 16890:19.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Vid halv tvåtiden brukade begravningsgästerna återkomma till sorgehuset, där den nu klara varma buljongen väntade, den serverades i vanliga kaffekoppar med en smörgåsarbake till . Detta var den första förtäring som bjöds på vid hemkomsten från jordfästningen. Alla de närmaste sörjande satte sig vid samma bord, det var även de som först skulle gå fram till bordet och taga sig mat. På en begravning så väl som på alla andra kalas var det rikligt smörgåsbord, därefter köttträtt och till efterrätt den traditionella ost - kakan. Det skulle vara som det sades, " en hederlig begravning". Och ofta hade den bortgångne bestämt huru det skulle vara på hans begravning, vilken ibland kallades för "gravöl". Hade han sagt att det skulle serveras sprit , så blev det också sprit och då kanske i överkant, Ty det kunde inverka till högljud - heter, ja , till och med gräl. På en begravning i min hemtrakt kommo två bröder , söner till den avlidne i gräl om arvet , vilket utlöstes så pass att de börja slåss och måste avstyrras , de voro något berusade. På en annan begravning hade den avlidne sagt till om att det skulle dansas på hans begravning, detta måste också åtlydas, huru än de sörjande kände det. Det var mycket noga att göra som den avlidne hade sagt och bestämt, eljest fick inte denne ro i graven och kunde "gå igen ". Idetta sammanhang kan jag berätta att i Horn i Östergötland fanns en s.k. klok gubbe vid namn Johan - Nilsa i slutet på 1830 talet. Han kunde många övernaturliga ting, bestämde också vem som skulle skjutsa honom till hans sista vilorum. Det blev ej som han hade bestämt , ty det var en annan bonde som hade ett par svarta hästar och det skulle ju passa bättre. Hästarna hade svårt att orka med likvagnen , ty den verkade gå så tungt.

ACC. N:R M. 16890:20.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

De orkade ej lång sträcka, utan de stannade genomsvettade och löddriga, men då gick den mannen fram som blivit beordrad att köra, så fort han tog tag i hämmarna startade hästarna utan den minsta ansträngning.

För att öcergå till begravningskalaset, så drog det ut på tiden efter allt ätande och så kaffedrickningen med alla de sorters bröd, nog blev klockan 10 -11 innan det blev färdigt att bryta upp från en s.k. hederlig begravning. Alla gästerna hade då som vanligt ett stort kakknäde med sig hem, även en vacker begravningskaramell. En annan begravning har bitit sig fast i mitt minne, det var år 1915, samma år som jag och läste för prästen, ty då en söndag när vi kommo till kyrkvallen märkte vi genast att det skulle bli en begravning. Där på några granrisgrenar stodo de svarta bockarna som brukades vid begravningar, de svarta bärremmarna lågo också utlagda mellan bockarna färdiga till användning. Vår nyfikenhet växte och därför gick vi inte in i kyrkan med detsamma, ty vi ville veta vem det var som skulle begravas. Strax sågo vi en hästskjuts komma körande med en flatvagn varpå en svart kista var placerad på några granrisgrenar, bärarna anlände också samtidigt. Det var ett fattighjon från Hallingebergs fattigstuga som skulle vigas till ro, men det var ingen enda människa som följde, nej, inte en någon anhörig sågs till. Vi läsbarn och så några andra kyrkobesökare följde på avstånd, men det var nog bara av nyfikenhet. Fattighjonet fick sina tre skopor mull av prästen, vilken också sade några ord och sjöng en psalm. Det var den dystraste begravning jag någonsin sett, och det var nästan hemskt att titta ned i graven och se denna svarta kista utan blommor, bara denna granriskrans som väl bundits på fattigstugan, graven var ej heller klädd med granris, utan det var bara den mörka jorden. Där fick man se fattigdommen på allvar.

ACC. N:R M. 16890:2/.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

År 1918 hade jag anställning i Horn och blev då lejd från min anställning till att servera på ett stort bröllop, det var godsägare Hugo Drangel ,

Väsby gods , som stod brudgum. Det var sittande bord för 80 personer dukat i hästskoform, vi voro sex uppasserskor och en servitör från Linköping, även musiken var därifrån. För första gången såg jag då placeringskort. Efter lyckönskningsskålandet med vin , togo herrarna rätt på sina bordsdamer, och alla gingo till bords. Det började då med små bredda smörgåsar , fiskrätt, mellanrätt bestående av kronärtskocka och rört smör, därefter kötträtt, "fågel", och efterrätten var glass, krokan och tårta. Det kan påpekas att glassen tillverkades för hand. Vin var genomgående under hela middagen, även champagnen brusade. Snapps bjöds omkring och fylldes på , all spritservering sköttes av servitören. Prästen , som vigte brudparet fick skjutsas hem när middagen var över , ty han var då berusad. Det var pastor Ahlin , Horn, och det var rätt vanligt att han drack för mycket sprit på kalasen, och för resten var det inte alls ovanligt att prästerna söp på den tiden.

Efter middagen blev det dans i stora salongen och eftersom det var ett kalas i de högre kretsarna , så var det fina gäster, damerna voro som rokokodamer och fladdrade med sina solfjädrar. Det blev ju också kaffe och förfriskningar under tiden och senare på natten ett dignande smörgåsbord , vilket vi nu för tiden kalla "Vickning". När jag sedan åkte därifrån vid 3 - 4 tiden på morgonen , var jag lycklig , ty jag hade fått i dricks av de gäster vilka jag passade upp vid uppbrottet från bröllopet. Elva kronor var mycket pengar , jag hade bara 15 kr. i månaden på den plats varifrån jag var lejd.

2)

ACC. N:R M. 16890:22.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Redan inpå 1930 talet tynade de stora trevliga kalasen bort och det inte alls någon liknelse nu som det var t.ex. på 1915 - 1920 talet. Då var det de gamla hederliga Julkalasen, som väl sällan eller aldrig förekommer nu - mera. Nu för tiden är det endast jämna födelsedagskalas och för det mesta beställs de på någon matservering eller pensionat. Inte hör man talas om några Julgransristningar ui sådan utsträckning som i min barn - och ungdom, ej heller några hopläggaresvängar som ungdommen då hade. Kryckgången, raggmunkgången och bykåke, för att inte tala om de trevliga ostgångena vilka hade sin glanstid till fram på 1920 talet, fast de dunstade bort så småningom så väl som mycket annat trevligt. Min mor hade alltid ostgånge och det hade nog nästan alla som inte voro ägare till någon ko, fast det fanns en del som inte kunde åstadkomma något kafferep att bjuda på, de hade helt inte råd därtill. En vecka före den bestämda dagen blevo vi bbarn skickade av mor att bjuda till ostgånge. Vi gingo till gårdar och byar omkring även till torpställena. Hemma sattes det igång med kakbakning, det måste vara minst bortåt en tjugo sorters bröd på ett ostgånge. När så den bestämda dagen rann in, så var det städat och fint över allt, nytvättade, stärkta vita gardiner för fönstren, trasmattorna vändes med den rena sidan upp, så vida det inte rent av ny trasmattor och golven voro naturliktvis nyskurade. Gården var nykrattad och nyhämtat färskt granris lades vid trappan, det måste vara fint när så många tanter skulle komma. Det stora vita fällbordet ~~slögssupp~~ och på det en välmanglad drällsduk, mors lysningskoppar sedan 1890 togs fram med flera koppar, ty det måste minst vara 20-25 stycken. Stora flata tallrikar till taga alla kakor på det räckte ej med assietter.

ACC. N:R M. 16890:23.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kakfaten radades upp och räknades noga, så ej någon kaksort blev bortglömd. Ringblommor och resedan prydde också bordet, det var ju deras tid, ty ost, gängena bruka vara i augusti månad. I köket stodo ett par stora kopparkittlar färdiga att ta emot mjölken, även en stor kaffekokare och avkoppar var framtagen, ty det gick åt rätt mycket kaffe, för oftast blev det både tretår och frutår. Redan kl. åtta började ostgästerna komma kånkande på sina stora kopparkrutor med mjölk. En del hade över halvmilen att gå, men de hade kraft i sina armar och buru gladeligen en kruka i varje handen. Det kunde vara både tio, femton liter som var och en skänkte och vem jag inte kan glömma det var en knekttorparehustru, Anna Manfred, hon slog säkert rekordet i givmildhet. Snart spreds kaffedoften omkring när alla voro för samlade för att avsmaka alla goda kakor med den ljuvliga kaffetåren därtill det blev också en trevlig pratstund för dem alla och mor såg väl till så att gästerna höllo till godo och ej glömde någon kaksort. Det tog ett par timmar med kaffedrickningen, ty det pratades och skämtades för fullt och krusningen tog också sin tid förutom allt skryt över alla kakor. I köket hade mor en hjälpreda, som diskade alla mjölkkrutorna och skulle också vara behjälplig vid ystningen. När sen alla bröto upp hade de som vanligt ett stort kaknytte med sig, det placerades ibland i de nu tomma mjölkkrutorna. Ett pratande och tackande blev det innan alla skildes åt, de måste nu skynda hem, ty de hade många sysslor som väntade hemma, en lantbrukarehustru hade mycket sköta om. Ja, nu skulle mjölken värmas och löpnas, det tog väl timman innan det var färdigt till att påbörja själva ystningen. Många använde s.k. hemlöpe, vilket mest alla bondfruar hade kläm på att tillverka.

24) 1
ACC. N:R M. 16890:24

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Tillverkningen av detta löpe gick så till, att man tag vara på en kalvmage efter en nyslaktad spädkalv som förur druckit mjölk, så den hunnit löpna i magen. Kalvmagen med sitt innehåll lades nu i en glasburk med ytterligare mjölk och kryddor även cognac tillsattes, så kunde man förvara detta hemlöpe länge, äka på det med mjölk, kryddor och sprit. Men på mors ostgänge användes köpt löpe. Det var intressant att se på när det ystades, hur plockan skilde sig från vasslan och packades i då hemgjorda flätade ostkorgar med glesa handdukar i, så vasslan rann av. Det saltades mella varven och en och annan snaps slogs på, det skulle ju hellst vara cognac. Roligt var det att se fem - sex ostar stå färdiga och uppradade på var sin djupa tallrik, ty det rann lite vassla de första dygnen. Så sköttes dessa ostar som småbarn, något över en vecka vändes de och byttes handdukar morron och kväll, men sen togos de ur sina korgar och fingo ytterligare torka på ett linneskynke. Den största osten skars Julafton, den var mycket god. De övriga ostarna förvara ofta i en sädeslår.

Av vasslan gjordes s.k. "vällvassle", det gick så till att vasslan sattes på spiseln för att komma i kok, då hälldes i ett par matskedar ättika, för att det skulle skära sig, när det så gjorde flöt det upp en tjock massa vilken skummades upp med hålslev. Detta äts sedan med kanel, socker och mjölk, och var riktigt gott, en del lät vasslan stå någon dag, och av den grädde som flöt upp kärnades s.k. vasslesmör. Allt som var matnyttigt togs alltid tillvara, har också minne av det kokades risgrynsgröt och bakades ugnspannkakor av vassla.

holländskt vassle

25

ACC. N:R M. 16890:25.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

"Raggmunkgäinge", var också ett av höstens fester och kalas. Ty när potatis-
en var uppluckad och inskördad , så styrdes det till med raggmunkgäinge av
husbondsfolket. Då bjödos alla som varit med om potatisplockningen, och alla
hjälpdes då åt att skala , riva potatis , samt grädda dessa munkar, det s
smordes med ister och så stektes det fläsk, mjölk , blåbär- och lingonsylt
serverades till munken. Det var ett riktigt stohej i de stora bondköken och
det föll mest på karlarnas lott att riva , ty de hade kraft i arm. Det var
svårt att hålla en del i styr , ty de ville som man sa "tjövstarta ". När de
stora raggmunksfaten sattes fram på köksbordet , behövdes ej trugas , utan
var och en tog för sig och åt med god aptit så mycket de orkade. Efter detta
bjöds på kaffe, något dopp behövdes ej, ty alla voro då övermätta.
De mest omtalade raggmunkgängen ställde nog ungdommen till med , de lyckades
oftast komma över någon tomstuga , så de fingo styra som de ville och kunde
roa sig utan att störa allt för mycket. Någon skänkte potatis , en del ister
att smörja med , det övriga skramlades till av de som voro med om gänget , ja,
det behövdes smör , mjölk, mjöl och kaffe med något dopp. Kostnaderna bruka
vara omkring 25 öre , det fick inte bli så dyra nöjen förr i tiden , ung -
dommen hade inte råd med det. Ungdommarna hjälptes också åt med att få ragg -
munken färdig, det gick åt mycket munk , ty det blev en tävlan vem som kun -
äta mest , 14- 15 styck var inte något ovanligt. Disken klarades också av
gemensamt , det lånades alltid porslin och glas i en handelsbod, ty om det
gick sönder något så fick det betalas gemensamt.

261

ACC. N:R M. 16890:26.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

När det var avdukat och disken avklarad så blev det dans efter både mun - spel , gramofon och dragspel eller s.k. klaver. Det dansades hambo , polka, schottis och lekte ringlekar till fram mot midnatt , ty då måste det bli en kaffetår , efter detta dansades ännu ett par timmar. Men innan det blev upp - brott vid 2-3- 4 tiden så serverades det "Drömmunk", till alla som önskade smaka en bit . Drömmunk var ett par munkar som gräddats med mycket , mycket salt i, när man hade ätit en bit av den så fick man inte prata ett ord före att man kom hem och föll i sömn. Man hoppades då drömma om den man önskade bli gift med , om man så gjorde skulle det slå in, alltså den man såg i drömmen skulle bli make eller maka genom livet. Det blev ju mycket skämt och skratt med denna munk , ty de som ej åto , retades med de andra för att få dem att säga något och ibland lyckades det , men det fanns de som kunde hålla tyst. Ja , nu äro raggmunkängerna ett minne blott , men ett mycket trevligt och roligt minne , de togo slut innan 1930. Alla kalas fordomdags äro minnesrika , de voro roliga , hjärtliga och naturliga både med uppträdande och klädsel, de behövdes ej så många olika klänningar och kostymer. Hade man en s.k. gåbortsklänning så fick det räcka , likaså hade karlarna bara en snyggkostym förutom sin svarta högtidskostym av olika typer och mod. Många gånger lå - nades kläder av varandra. Det går ej att jämnställa kalas och firande förr och nu , det är stor skillnad på alla vis , man kan inte undvika än längre efter ett riktigt kalas på landet på "bonnavis", det var kalas det.