

ACC. N:R M. 16902: /

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Vad jag här kommer att berätta gäller de s. k. husarna i Billinge. Det vill säga dem, som bodde i kyrkbyn, handelsidkarna och hantverkarna. Kalas eller gille var detsamma. Fast förknippade med kalas var bröllop och begravningar och så "julagillena", och då skulle alla anställda, gesäller, lärlingar, pojkar och drängar vara med. Kalas kunde även anordnas för att man skulle få träffas under festliga former.

Till bröllop och begravning skev ut biljetter, och en kvinna lejdes till att gå omkring och dela ut dem. Ivar behövde ej lämnas, det var nästan alltid gott om plats, om inte, gjorde det ingenting, om gästen fick sitta eller stå, när hon åt. Mat saknades aldrig.

Rock var från Lilja, änka efter författaren, filosofen och klockaren Nils Lilja i Billinge, som lejdes jämte medhjälpare, Oliva Roos. Rocken bodde

LUF 134

25/1-68

i byn. Någon särskild utbildning i matlagning hade hon inte. Hock arbetet var en bisyssla. Hon var "husbonde" i köket, då hon kom.

Till begravning kläddes allt i vitt, säng och stoppade stolar. Bord, stolar, servis och matsilver lånades av släkt, vänner och grannar. Teskedarna var i allmänhet tunna silverskedar. Oftast var det samma mönster, som lånades från olika håll. Det kunde ibland hända att nå en mora fick sina silverskedar tillbaka, var de alla bedna.

Nå man kom hälsade alla på varandra. Föining med fördes av släkten vid familjefester. Vanliga föiningskakor var spettkaka, sockerkaka och smörkakor. Eftersom endast ett fåtal själva kunde baka spettkaka, beställdes den hos en spettkaksbagerska. Föiningssockerkakorna var ofta i tre våningar. Den

understa störst, därefter en mindre och den översta minst. Till begravning var sockerkakan dekorerad med svart kros på den vita glasysren. Man skulle gå till klockaren och köpa smör till smörekakorna, ty då blev de bäst. Varför de blev bäst av det smöret, kan inte förklaras.

Vid mindre bak, då det ej var lönt att elda upp bakugnen till småkakor bakades de på den öppna spisen på följande sätt: De lades på ett pannjärn, som sattes över "stria" glöder (klara glöder). Över pannjärnet lades en plåt med stria glöder på; detta blev då ovanväme.

Förningen ställdes ofta på ett särskilt bord och ordnades efter släktskap. Närmaste släkterns stod som nummer ett. Vid en släktbjudning gick bärstarens mormor (hustru till en smedmästare), som inte hade så lätt för att bli "stött i kanten".

fram och tillbaka ute i trädgården. Barnbarnen fick så veta av henne, att hon grände sig över att hennes förningskaka inte kommit i den ordningen, som hon ansåg att den borde göras. Detta bevisar hur viktigt det var med placering-
en av förningskakorna. Alla gästerna skulle taga en bit av varje kaka. Det de ej kunde förtära på kalaset lades i en särskild med-
förd näsduk av stort format. Smakbitarna från kalaset var mycket efterlängtdade av de hemma-
varande barnen. Någon annan kalasmat än kakor och konfekt (svarta och vita vid begrav-
ning) tog man ej med hem.

Vår "prästens" med på kalaset, var präst-
funn självskriven till att taga först av ma-
ten. På julkalasen brukade man leka. Man
tackade när man gick, och sedan inte mer.
Att bli bjuden på efterkalas ansågs för-

ACC. N:R M. 16902: 5.

medan de. Eftersom pensionat, hotell eller
gästgiveri ej förekom i Billinge försam
1899, då hotellet byggdes, upptäts i-
bland plats på någon större gård vid
begravning.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND