

Dessa uppställningar gäller perioden 1900-1920
 och för Barkåkra socken i Bjäre härad där jag är född.
 Några särskilda brar på en sammantaget för att det
 skulle kallas kalas set jag inget om, särskilda till-
 dragelser firades med kalas, såsom dop- endast den
 bärgu stätkbressen, bröllop, begravning, jämna
 födelsedagar, silver och guldbröllop. Vid dessa tillfällen
 ordnades kalas i hemmen, för att träffa släkten under
 festliga former. Bröllop kan man nog säga var det
 största. De flesta gjorde nog lite kalas alltefters råd
 och lägenhet. Några torpare fanns inte i socknen,
 däremot hade de större gårdarna s.k. statar, familjer
 som mot fri bostad och en del naturaförmåner, (stat),
 och dessutom kontant lön arbetade där. Några av de
 grupper som direkt stöts från kalasen fanns inte,
 men det var en askrinen lag att den som blev bjuden
 och gick på kalas, fick göra så gott igen, annars blev
 han utsluten, på det sättet kan man säga ett delat
 gullerlag

Ingen tog någon gäst eller vän med sig om denne inte blev särskilt inbjuden. Barn och ungdomsbjudningar förekom men inte så mycket, ungdomen träffades mer på offentliga danshallställningar och barn i skolåldern fick ofta följa med föräldrarna, om det inte var alltför stora och högpriktiga tillställningar. Men skickade någon familjemedlem med omyndig inbjudan. Flyttkan befattade sig ingående med så profana saker och telefon fanns endast i få hem före 1920. Men bad gästerna komma, i regel på kaffe på e.m. kl 3 och på spän att det skulle vara snart snart på dagen, något sugande var det inte och bestud gavs gänt om man hade tillfälle komma eller ej. Till bröllop och begravning bjöds med tryckta kort som övertäckades personligen eller skickades per post. Tid större brakar hade man kotuska, ett par serveringsfächer och diskuska. Det var flera kotuska i rochner och var fangst bruka ka sin, särskild utbildning hade de ente, men var intresserade av matlagning och hade väl lort något och för övrigt själva

praktiserat vugg sig. Det var bisyrsta för dem och de
bruka komma på morgonen dagen före och ta befälet i köket
och arbetade sedan i bästa samfärthand med husmodern, de
lega all maten och stanna tillt palaset var skit. Flode
de några nya rön, delade de gärna med sig av dessa. En
kia för ett kalas med 2 dagars arbete och halva natten
var arvödet, något mer mot skitet av perioden, någon
mat bruka hon också få med sig hem till familjen.

Nyanshaffningar för palaset företogs inte, i så fall
var det saker som i alla fall borde förnyas. Därvid
måste man i regel låna bord och stolar och servis, delvis
bruka man ha tillräckligt. Stolar och bord lånades av när-
boende, servis i affären där man gjorde sina inköp, det
var lättare att ersätta eventuellt sändestaget där.
Man dukade inombus, mest gående bord, man satte
all maten på ett långt bord och tallriken och bestick
vid bordsändan. Levande ljus förkamm ink och blommor
sparsamt, papperskoppar och dito servetter i stället, inga

placeringstakt hade man. Färdfolket, alltså de som höll kabalat
tog själv emot gästerna och hälsade välkommen då, sedan
syftekläderna lämnats i förstugan gick ^{gästerna} de in och gick
omkring och hälsa på de redan antända. Herrarna var
klädda i vanlig kavajestym och damerna i snygga
klädningar, cykle på cykeln och famulle på sommaren.
I.k. förtäring förekom endast vid begravning, men det
återkommer jag till senare. Så serverades kaffe med vetebrod
och många sorters kakor, man hämtade själv bröd på
assiett och den fyllda kaffekoppen vid det stora bordet
och satte sig vid småbord och fick sedan påfyllning
av serveringspliktarna. Efter kaffet fördes man tiden
med prat och var det sommar gick man ut i träd-
gården. Efter ett par timmar bjöd värdinnan åter
till bords och man tog för sig av smörgåsbordet,
som dukats under mellantiden, och satte sig vid
småborden, herrar o damer satt var för sig och ingen
placering förekom. Färdfolket hade ingen särskild

plats och åtminstone värdinnan gick mest omkring och såg till det hela, bjöd och frugade. Bordsbän lästes inte. Den äldsta av damerna bjöds först och det var mycket frugande innan man så att säga fick fram kenne, sen skulle ju helst de andra också gå efter ålders, sedan det hela kommit i gång gick det lättare med de andra rätterna. Ingen mansperson, hur hög han än var gick för damerna. Först kunde kalasen vara, mer eller mindre påkostade, men mest var det smörgåsbord (med många både varma och kalla rätter, stek av något slag, ofta kalv och så efterrätt, så var det snaps och öl, men även mjölk och svagdricka serverades, däremot aldrig läskedrycker. I min barndom kunde efterrätter bestå av soppa på sagogrön, svistban och russin, ibland av kräm på blandad fukt, men senare övergick man till citronkräm och liknande smältningar. Det var mindre tallrikar till smörgåsbordet, större till steken och sedan

små till efterätt. Man tog 2 a 3 gånger av smörgärbordet, men endast en gång av skik och efterätt. Tal förekom inte och skålande endast bland herrarna då de tog smörgäsen, inga bordsvisor, man ägnade sig åt att äta och prata. Vid bröllopp då man hade sittande bord, satt man hela tiden och serveringsflödena bjöd ombord maten, men då var det inte smörgärbord utan brödda smörgäror, soppa eller buljong i stora koppar, med pastyr till, skik och efterätt. Efter maten brukar männen röka pipa o cigarr och damerna prata. Lekar förekom mest vid julkalas, ingen insamling av pengar, efter ett par timmar serverades det öster kaffe med dopp, mellan maten o kaffet serverades förfriskningar, frukt, kårta, karameller, saft och ratten de. Galasat brukar sluta vid midnatt men kunde också dra ut på småtimmarna och synnerhet om herrarna hade börjat spela kort. Man bröt upp ungefär alla samtidigt, någon mat med sig hem fick man

inte, man tog värdfärdighet i hand och tacka innan man gick och sedan inte mer. Efter kalas förekom inte i någon större utsträckning, någon äldre person eller granne som kanske inte ansatte sig orka vara med på kalaset, inbjöds dagen efter under lugnare förhållanden. För 1920 förekom inga kalas på hotell eller pensionat. Efter mitt giftemål 1921 flyttade jag till Fjörtores socken och fick då vara med om de s.k. slätkalasen eller "jölsegillena" som de också kallades. Då man hade slaktat gris på hästen och i bland också på varen, inbjöds närmaste anhöriga och grannar en kväll för att smaka på slaktmaten. Det var enkla kalas med sittande bord. Det var Smör, bröd, ost och korv, sylta och skivad kall lever i svag sallad med rödbetor till, sedan ganska stora brättkullar med sås och potatis och sist ängande varm blodkorv, mjölk, pudrad med kanel och lingonsylt till. Allt äts på samma tallrik och smakade utmärkt, man fick inte så ofta färsk

mat på den tiden. Hermetisk inbakning hade inte helt slagit igenom, långt mindre fryskonservering. Lite senare på kvällen serverades kaffe med kornbröd och ett par sorters kakor. Man slutade med dessa kalar i sista hälften av 1930-talet. Andra större kalar bökade mer omer tas om hand av hotell och pensionat på 1930-talet. Till sist några ord om ett begravningskalar omkring år 1915. Vid begravningar skickade man bökta inbjudningskort med svarta kanter, till släkt, grannar och andra som man önskade skulle närvara. Gästerna samlades då i sorgehuset kl. 10 fm. och bjöds på kaffe med vetebröd och många sorters kakor, och språk innan man var färdig vid kalf / tiden att köra i procession till kyrkan. Bjöds på ris och rockerkaka (stor förmingskaka) eller s.k. mamnkakor, en slags vitglaserade kakor med den avlidnes initialer i svart, sådana kakor beställdes hos dödsidens bagare och förekom i olika former, en del bökta i en bög, en del i form av hjärta, alltid vita.

och dekorerade med svart kristtyg, liksom bjöds konfekt,
ett mellanking mellan socker och karamell, inlindad
i svart o vitt silkespapper och med en präklistrad äng-
labild. Sedan körde man i en lång rad hästskjutrar
till kyrkan, en skjutskår körde före livvagnen med de två
gästaverande, det kunde vara mellan 15 a 20 st skjutrar
beroende på hur stor släkten var. Då man efter ett par
timmar återvände till sorgehuset stod bordet dukat.
Det var först smörgäsbord med många både varma
och kalla rätter, sedan stekt o potatis och så eftervänt,
citronkräm eller liknande, ibland glass, som kokerskan
själv bakade på den tiden i speciell glassdosa som
bruka gå i lån. Till efterväntan var det smetkaka
och till sist en kopp starkt kaffe. Det var gående
bord, man servera sig själv och satte sig vid små-
bord, det var ofta trångt om plats och ibland gjorde
man så att kvinnfolk fick äta först av smörgäs-
bordet, så diskades tallrikar o bestick och män

fick komma in o äta (de höll gärna till utomhus om det var sommar) sedan diskades efter dem och brännarna fick fortsätta med steken o.s.v. Det blev mycket disk och allt tog tid, men man hade inte så bråttom, ett begravningskalas brukar räcka ut på smätimmarna. Tid begravningar brukar några skåltingar ha s.k. förning med sig, en gäppestor sockerkaka och vin; detta togs om hand av serveringsflickorna såsom mötte på gården då man anlände, och bars in och placerades på ett särskilt bord, kakorna hade man på något stort fat inknutet i en stor linnenervett som man fick tillbaka efteråt. När någon avlidit blev det alltid diskussion om man skulle ha krans (blommor alltså) eller fat som det kallades, hade man det ena behövde man inte ha det andra. Dessa stora sockerkakor bakades av vissa äldre kvinnor som kunde bönsten, o därför avsedda köpparkärl med lock. Företsättning för dessa bak var att man hade tillgång till s.k. öppen skorsten.

M. 16954: 11.

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folkliv forsk-
ning vid Lunds universitet

där man eldade på murad spisställ och röken
gick rakt upp. Man måste ha torr att elda
med och när det blev tillräckligt med glöder,
och man hade sockerkaksmuten färdig, hälldes
denna i den väl smorda popparpannan, som
placerades på en s. k. kittelfot över glöd-
massan, locket lades på och man la de
glöder på detta också. Det var ett nogg
arbete att erpassa värmen och man måste
vara minst tre personer vid dessa bake; en att
sköta eldningen så att det blev tillräckligt
med glöd och två att arbeta varandra
med vispningen av de 2 tjog ägg, som gick
åt till en kaka. Man vispade för hand med
en extra grav björknisp. På begravningen,
efter maten skulle dessa kakor skäras och
då bruka de som skänkt kakorna, var och
en skära sin i köket, man skar först en

M. 16954: 12

runder i mitten och sedan stivor runt om. Sedan
bruka var och en gå omkring med sitt fat och bjuda
gästerna och maken gick ibland efter med vin,
det var inte alla som hade vin som förtäring. Var
det många förtäringar, var det ju omöjligt att
äta upp allt, det mesta fick man ta med
sig hem i en servett eller stor näsduk, som
man förutseende nog tagit med sig, det brukar
hemnavarande barn bli glada åt dagen efter.
Senare blev det kaffe med vetekröd och flera
sorters småbröd, samt färd som också
någon koft som förtäring. I motsats till
de stora sockerkakorna, beställdes färdarna
i något bageri. De som bodde utefter
vägen där begravningsfågel passerar, brukar
hedra den avlöne med att "klä vägen", det
vill säga lägga granris eller bukbon eller
vad man hade för grönt, vid sitt hus.

M.16954:13.

eller utfartsväg. För detta blev de bejudna på efterkalas, ibland mat, kanske något förentbad, ibland bara kaffe.

Dessa begravningsskalar är nu helt borttagna, jag var dock med år 1932 där det i stort sett gick till på samma sätt.

Det beskrivna gällde för landtägarnaes folk, men det gick i stort sett till på samma sätt inom andra samhällsklasser, naturligtvis med ^{till} hänsyn ekonomi, utrymme och hur stor släkt var.