

Om en sammankomst kallades för kalas kunde man bjuda på kaffe, men också mat, vads man gillte var det ovillkorligt mat. Båda benämningarna används. Dop, vis man bröllop alltid begravninng, födelsedagar, vikon och guldbröllopsjubileum samt auktionen var tillfälle att hålla kalas. Fick man besök av någon släkting eller vän som var långt ifrån Ameri ka t. se. kunde ordnas lite kalas. Det var mest smårna som gick ihop på kaffekalas utan att direkt fira någenting. Största kalaset i denna krakt var 50 års gillet. Bönderna var de som höll kalas ren, och då bjöds fasta gilltes lag, som omfattade släkten o byn, undantagna hvarre arbetare på större gårdar o dyl., dessa hade bjuddag för sig. Dessa grupper bjöds på begravninngar, då ingen heppades över. På dom stora gillena var det far och mor i hus som var bjundna oavsett ålder. Giftermål eller köp av gård var lika med inbjundan till de stora gillena. Lite barnkalas färs hem, man bjöd skottklassen man gick i, ungdoms kalas färs hem också. Oban tog ingen med sig, som inte var bjundan när man gick bort.

LUF 134

10/11-67

Om ej fasta bjordlag fanns, bjöd man dem man varit hos på något kalas, eller som gjort en vägen tjänst, blev man inte bjorden igen upphörde inbjordningarna. Till begravning bjöds alltid med tilljett, som man skickade ut med barn, till långväga släktingar pr. post. I bland bjöds med bort till 50 års och andra jämna födelsedagar samt bröllop. Det vanligaste var att barn bjöd, tills telefonen blev mera allmän, då den antitades. Man beställde tryckta inbjordningskort där det stod tid och plats och vem som bjöd, den bjordnas namn skrevs för hand. Om man inte kunde komma sade man ifrån, typiskt var det samma som ja tack. Vid muntlig inbjordan av barn sades; "mor och far hälsar att vi är välkomna hem" och så följde tid och vad som bjöds på om det var kaffe eller mat. Gästerna ringades inte med fler inbjordningar. I god tid ringade man kokersken och serverings- & diskhjälps till kalas som bestod av middag, vilket var det vanligaste. Den mest antitade kokerskan här, bodde i samma församling, men en annan by, när hon var ledig

arbetade alla samma köksstuga. Glemmas arbetsområde
 område var Skerms församling, med lite arbetare till an-
 grännande gårdar. När hon var ung hade hon tjänat i "stän"
 (Hälsingborg) sedan jätn lärde. Hon hade arbetat som cykel
 3 dagar tog som regel ett kalas, dagen för, kalas dagen
 och dagen efter. Hon arbetade frukt och bestämde över
 hemmoder, prägar o lejde hjälps. Lagade all maten, grovgräsk
 fick disteljylpen ta i sin mod. Serrvings hjälpen bredde
 smörgåsar och lade upp till biter. Det hände att hon
 kom med nymodigheter. I betelning fick hon anbring
 5 kr. plus buljongkatt och lämningar. Till stora
 kalas anklaffades gärna lite mytt till hemmet.
 Men bar ut stora skrymmande mätter. Lånade
 stolar och bord av stäket och grannar. Diverse handlären
 lånade ut glasa porslinsvris, dukar hade man jätn.
 Men dukade inhemmen, mest vid sittande bord, gotte-
 bord kunde vara gärdade. Hjäms och pappersloparer med
 svart brepp förekom vid begravingar, blommor i keruskar.

man fick vid födelsedagar, sattes på borden, som lite från
egna fäppan. Till finare kalas dukades med linne-
servetter som brök, eller sattes i glösen. Placeringskort var
sällsynt. Man bjöd på r.m. vid 8 tiden, gästerna kom
i rätt tid, det var inte fint komma för sent.

På begravning & bröllop var mannen klädd i bonjour
och hög hatt, svart över rock med sammetskrage. Kvinnor
na hade svart klädning och kappa med svart hatt, de
äldre schal och svart schallett med fram eller pocket på
huvudet. På födelskalas hade mannen en mörk
klädeskostym, kvinnornas finklädning var mörk för
det mesta, kunde också vara en svart kjol med ljusare
blus. Glad man serveringshjälp tog hon hand om
rytterplaggen, som ibland fick hängas på en vind eller
ett iordnings ställe utom. Värdfolket tog i hand och
hälsade välkommen. När man kom in gick man runt
och tog alla i hand. Särskilt värdfolket fanns inte.

ACC. N:R M. 16955:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Skärkaka har jag aldrig hört talas om. Men vid bröl-
len på barnårsdagar hade man förning med sig i form
av stora glasrade sockerkakor, spettekaka och tårter
som beställdes av någon kunning fru. Men hade kakan
med sig som man överlämnade när man bröllo.
Min far har en gammal förningskorg av flätad eller
snodd halms, rätt hög med lock till, den är smärkt.
Senare förkom klockor för tårter. Förningen gjöds i
pajsl, spettekaka o tårter till efterrätter, sockerkaka till
kaffet. Men tårter som vilken som hade stort
och bäst kaka, och brönde varandra kakor. Men
blommar i kruka gav man bort. Vid min farfars fars
begravning år 1901 förkom även vin i dunkar som
förning. Vårdinnan gick omkring om det fanns
flera rum och gjöd till bord. Var präst, klockare, lärare
eller annan ständig person närvarande satt de när-
most värdskapet, som vid långbord satt vid bordändan
vid hästbord, omitt på långridan, sedan gifta par

efter ålder och släkt skap. Vid mindre kalas satt
gärna män och kvinnor var för sig. Var prästen med
läste han till och från bord. Glada man serveringshjälps
serverade de mat o dryck. Vid gående bord spelade
åldern stor roll, den äldsta kvinnan först, sedan i
tur och ordning hur gammal man var, och gifta före
ogifta. Präst, klokkare och lärare kunde tänkas gå före
kvinnorna. Det var alltid middag vid begravning.
bröllop och jämna födelsedagar, med buljong o party;
kott fisk med sås och potatis, vitt vin till fisken, kott
någon grönsak o lingen sås och kott potatis, rödvin, hem-
lagad glans eller ananas, förningskaker o vitt vin till
efterrätt, snapsar o öl serverades till. Firade man
ingen högtid utan hade julagilt eller liknande var det
oftast supé, med ägga sillrätter, hemlagade korvar, ost,
köttbullar o annat från den egna visthusboden.
Kaffe och kaker bjöds på om det var enbart kvinnor.
Man kungade och diskuterade i flera omgångar innan

man fick fram någon till bordet, och samma visa
varje omgång. En middag varade i regel omkring 4 tim.
Bredningen serverades i djupa tallrik, eller kopp. Efter fröken
tog tallrikarna ut och diskades, och in igen till kött-
rätten, efterrätten ås på mindre tallrikar. Vid gärande
bord tog man fulla tallrikar och gick fram o fylla på
2-3 gånger, efter anmodan av värdinnan som nog såg
till att det togs av allt. Vid bröllop och barnkrän-
ningar hölls tal av prästen och någon som kunde cytha
sig offentligt. Visor diktades till jubelmen o bröllops-
de sjungs under måltidens gång, då utbringades och så-
laren och skålades i vin. Männan tyckte nog det var
drygt att sitta så länge, och var ut och luftade sig
lite innan det var tid att gå från bordet, då männan
drog sig till ett rum, där det serverades glogg, med
konjak, kakor vatten och socker, samt stora cigarrer med
smagårdel, männan spelade 21 och berättade historier.
Kvinnorna satt mest och prata lite och lysnade till

lika pianoklänning om värdfolket hade något litet under-
barn. Insamling av pengar förekom inte. Började
kalasat vid 2 tiden på e.m. var det slut vid 10 tiden.
Prästen hade gått innan, sedan skulle alla hem på en
gång. De största kakorna till kaffet tog man i ett knytnä-
s eller näsduk, med sig hem. Dagen efter var det
efterspill för kvinnorna som hade de minsta barnen
med sig. Då var också husares och torparns fjarar gjordna.
Kalasen var mest i hemmen. En bondgård med
stor mangårdslänga, som låg in till Allermos kyrka,
började på 20 talet ordna begravningar och bröllop, dessa
gille var exakt lika som de man höll i hemmen.
Dessa uppteckningar är de gängse på orten på
20-30 talet i Allermos församling, bland folket på
småstora bondgårdar. Dessa också från stora
kalas är borta sedan mgf. andra världskriget. Någon
gång kom man dock uppliva gamla minnen med ett
stort kalas hemma

Min farmor och farfars guldbröllop firades den 16 april 1931. De bodde med på gården som var mitt hem. Skar ordnades till kalaset. Gästerna bjöds med kryckta kort. Dagen innan kom kokerskan, Nelly Jönsson hon kokte burling, bakade vis pastijer och kokte smet till glassen på 2 fjög ägg, flera liter gjök gräddis och hände ochor till nongat smak på glassen. På gilltes dagen kom 2 serveringsplåtar och en distroska, de ordnade bord och stolar, diskade det länkta porslinet, dukade, bröt serveretter och ljälste till i köket med varje handa, kokten brynte kött, frös glassen, som hon hade i en stor spanna vilken satte i ett trä kar, och is bitar, köpta på mejeriet, varvades med grovt salt och salpeter, då frös det så det knaka. Gästerna var bjindna på em. När de anlände komade farmor och farfar i en rappa i sina svarta kläder, farmor med 2 gulddax farfar med 1 gulddax på bröstet, gulddaxen var gjorda av guldpappar och köptes i peppershandel.

Pläkt och värmes uppväktade med tempelkaka,
(krakan) tårter, silverfat, kristaller, ryken och arakar
i krukka, dom fick också 2.00. guldtior. Det bjöts på
buljong med värmda pastjer, hälleflundra med potatis
och gul holländsk sås otk av fläsk kött med tillbehör,
öl, vatten, snaps, vitt och rött vin. Glass med krakan
Sedan spelades kort, juld och djur diskutrades
Emarna pratade om kunkväcker, barnen kak o mat-
propt. De dåliga tiderna diskutrades från båda hållen.
Sedan blev det gallebord med tårter soft, karamellen
ananas med sprädd, glogg för männen samt vin.
Männen stulke ut i stallet och se på hästar och dom
andra djuren, kvinnorna pratade om häns och ägga-
pisar som var på tok för låga, äggpengarna var nämligen
kvinnornas hushållskassa. Då var det tid för kaffe
och stora mätliga kakor samt tårter. Jag minns
bara ett tal som hölls, och det var av lärare Sigfrid
Berg Alsterms Norra Skola. Dagen efter var det eftergilt.