

ACC. N:R M. 16969:1.

Kalas.

För att göra gille eller kalas skulle det vara släkt och naboar uppåt hundratalet. Stuelängorna voro stora och inte var där "ille-ställning" i vart rum inte. Lite värme fick gästerna ha med sig själva på vintern också.

Dop, bröllop, begravning, jämna födelsedagar, silverbröllop var de förnämsta gillesdagarna. Sen var det julagille och Vallbor-gille. Det brukades efter ungdommens sed att sjunga för ägg.

Auktioner åtföljdes också av mat och dryck men var inte gille.

De som fick Amerikafrämmande bjöd släkt och några vänner men inte så många att det blev gille. Lysningsgille var det andra lysningsdagen hos den blivande bruden. Då kom gästerna, släkt och vänner, objudna med presenter eller pengar och gratulera.

Både brudens och brudgummens gratulanter så de kunde bliva många. Det gällde att vara beredd. De största gillen var bröllop femtio-årsdagar och begravningar. Lika barn leka bäst heter det.

Bönderna hade sina gilleslag. Prästen och dom store för sig.

Sen var det begravningslag då var ju präst och klockare med.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LUF 134

1/12-67

ACC. N:R

M. 16969:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Klockaren var ej så fin som prästen så han fick ej vara med de store. Vid bröllop och barndop fick inte klockaren vara med alltid de gick lika bra ändå. Ett par dagar efter bröllop, dop och begravningsgillen blev det "käringagillen". Då bjöds alla käringarna om igen. Ibland bjöds det bara kaffe och kakor vin och gottebord ibland var det madagille. Släktens minsta fick ibland vara med på kalasen. Alla kunde ej få plats. Ungdomsgille var det också med dans och traktens musiker. Slädparti var vanligt men det berodde på snötillgången. Det var ej brukl^{igt} att taga någon objuden vän med sig. Den objudne hade man för övrigt ej kunnat få med sig. Opassande. Fasta gilleslag fanns. Men skulle det delas på fick släkten komma först. Till bröllop och sändes bjudning kort. Annars fick barnen springa och bjuda. Ett fåtal hade telefon och då gick det bra att husfar eller husmor bjöd till gilles. Alla tacka ja om än en del sa sig ej kunna komma för ni kom ej till oss när vi hade gille. För övrigt var alla inte sams. Men de gav väl de den o gå till dom. De bara kom ej. Till alla större gille skulle det vara kock, uppaserskor och diskerskä.

ACC. N:R M. 16969:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

För det mesta slaktades en 150 kg gris och en kalv också.
Kocken kom åtminstone dagen innan. Kocken kocken var från byn
och måste tingas i förväg. Hon gick från gård till gård. Flera
byar om samma kock. Den fick man hålla sig väl med. Visste allt.
Barnen, och de stora var rätt "smocka" när hon var i köket.
Järnspisens ringar skramlade, soteld var rätt vanligt. Ett papper
i sotluckan satte sprätt på sotet. Hon lagade god mat, vad gjorde
om några snuskorn smaksatte. Eller luckan på spisröret trilla
i såsen. Det smakade lika gott när ingen visste om det. Mor i
huset fick nog lämna in den dagen kocken var i köket. En manhaftig
kvinna. En del kunde hon med andra ej. All mat lagade hon. Det
var skillnad på vardagsmat och gillesmat. Köpemat, såsom prins-
korv, hälleflundra och ål var finast. Lax var i södra Halland
vid Lagan ingen mat. Tjänarna städsla sig ej om de fick lax mer
än två gånger i veckan. Kokerskan tog gärna en tår på tand men
i smyg. en korg hade hon med sig. För hon skulle ha mat med sig
hem. Kanhända slang där med lite mer än det var ment, en flaska
vin t.ex. Hon sa om en tjuv tar 50kr. får han inget men om en

ACC. N:R M. 16969:4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ann tar sju hekto korv hörs det i hela socknen. Så skulle hon ha betalt i redo pengar också. Men jag vet ej hur mycket hon fick.

På gillesgården skulle städas o göras fint för huset skulle visa vad det förmådde. Gardinerna nytvättade o strukna, koppar och silver blänkte. Vad det gällde bord o stolar, porslin o bestick lånades det av syskon eller grannar. Dukar däremot var det en hedersak att ha själv. Mycket eller nästan allt var hemmavävt.

Man dukade borden inomhus, minns ej mer än ett bröllop som hade dukat i tält på gården. Men vädrets makter satte i gång, regnet öste ner. Tälten var ej annat än vanlig lakansväv doppad i linolja. På bröllop och begravningsgille var det sittande bord. Borden var dukade som långbord med ljus o blommer. Vita hemvävda servetter brutna som påfågelstjärt eller lilja helst varannan. Till begravning vita blommor. Till bröllop i glada färger. Så glas, tallrikar och bestick.

Till övriga gillan dukades ett stort matbord som gästerna kunde gårunt och ta för sig av maten. Så satt man och åt vid större och mindre bord. Kniv och gaffel låg gärna framme vid matbordet, öl-

ACC. N:R M. 16969:5,

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

glas och vinglas vid de mindre borden. Vid matbordet eller om det fanns ett litet rum intill stod ett bord med brännvin och akvavit, ett dussin brännvinsglas, så när herrarna var framme och tog mat skulle de gå om snapsbordet och ta sig en sup. Damerna fick ej snapsa. Det var ej fint. Plaseringen var fri. De visste var de skulle sitta om de bara satte sig.

Det var olika tider som gästerna blev bjudna till kalas. Begravning var gärna på förmiddagen med samling i sorgehuset. Där serverades först kaffe och kakor, tårta. Så skulle prästen hålla liktal, då serverades vin, begravningskonfekt med en biblisk vers på pappersomslaget, spettkaka och ibland sötost. Tårta, spettkaka och sötost var förning som gästerna haft med sig. Sen körde likfärden till kyrkan med häst och vagn i långsam rad. Efter kyrkfärden serverades middag vid sittande bord. Till slut kaffe och kakor igen.

Vid bröllop blev det kaffe när gästerna kom. Efter vigsel konfekt och vin att lyckönska brudparet med. Så middag, gottbord, kaffe och kakor. Dans och musik om så gick för sig. Till

ACC. N:R

M.

16969:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

dessa gille var gästerna rätt punktliga. Inbjudan till bröllop var vid fyratiden. Sen femtioårs och andra gillan var klokan tre e.m. vanligast men då kom de ej förren vid fyra -halvfem tiden. Släkten skulle vara kommen först annars var man för tidigt ute. Kaffebordet stod dukat så gästerna fick ta för sig alltefersom de anlände. Sen blev det groggar och gottebord. Maten ^e serverades sist ibland fick ej maten komma på bordet förren elva-tolv på natten. Damerna åt många gånger först, sen diskades tallrikarna till behov och så fick herrarna äta. På det sättet slapp de låna så mycket grejor. Kaffe och kakor till sist. Sprit var allmän - 3"sybar" till maten och en halva "bir". Kaffe och gökar. En del fick väl lite för mycket men de varade som brukade bli fulla. Klädedräkten var frack för herrarna vid bröllop och begravning, annars vanlig kostym. Damerna hade ju alltid långa kjolar. Svarta klänningar till båda glädje och sorg. Mycke var väl hemvävt men det som var köpetyg var finast. Far och mor i huset stod i förstugan och togo emot gästerna. Men till bröllop och begravningar utsågs något gift par som var goda vänner till familjen att vara värdfolk. Dessa stod då och hälsade och sa välkomna och visade in gästerna. Gästerna gick då omkring och tog i hand. Ytterklä-

ACC. N:R

M. 16969: 7

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

derna fick hänga i förstugan eller bars upp på ett vindstrum. De som var nära släkt eller mycket goda vänner hade förning med sig. Vid bröllop och begravningar var det vanligt med förning, någon gång även vid barndop. Spettkaka, tårta, sötost, konfekt, kakor eller små bakelser var också bra förning. Spettkaka beställdes för det mesta men i en del trakter kom spettkaksbagerska hem. En duktig spettkaksbagerska var Fru Fatima André i Loholm. Tårta beställdes på konditori, likaså konfekt. Sötost kokades på en 50 liter mjölk eller mera. Kakor eller bakelserna bakades hemma. Förningen var med när gästerna kom till hemmet. På tårta och spettkaka satt ett litet visitkort. Till sötost och kakor var det särskilda fat och flätade korgar. Stora servetter var lagda över eller virade om. Spettkakorna sattes in på borden som prydnad innan de skars i köket. Den som hade skänkt spettkakan skulle ut i köket och skära eller del^a den. Toppen skulle med hem till givaren. Detta var mycket noga och fick helt enkelt ^(inte) gömmas. Fatet kom med hem då eller på "käringagillet". Allt skulle ^{man tas} "smäckas" och avsmakas av alla, åtminstone av kvinnorna. Alla åt och allt smakade bra, åtminstone när alla var närvarande. Blomsterbuketter förekom ej men konfekt var förning. Konfekt var inget gott. En hård sockersak inlindad i ett styvt pappersomslag

ACC. N:R M. 16969:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

med verser och änglar, kors och Kristusbilder m.m. togs med hem till barnen,
Värdinnan, mor i huset eller den utsedda, bjöd till bords, damerna först.
Värden bjöd herrarna. Damer och herrar satt sällan i samma rum. Vid sittan-
de bord satt äkta makar tillsammans. Vid gående bord satt herrarna för sig
och damerna för sig. Finaste placeringen var vid bröllop och begravningar
hos den som var allra närmast släkt och klart bredvid prästen. Vid gående
bord hade värdfolket ingen plats, de bjöd och ordnade. Vid sittande bord
satt de som gäster med prästen. Då de som var extra värdfolk satt nederst.
Var präst med läste han bordsbön, annars lästes inte högt i alla fall.
Bordsbönen lydde: "I Jesu namn till bords vi gå, välsigne Gud den mat vi få,
Amen". Efter måltiden lästes: "För mat och dryck Dig vare tack och lov,
Amen". Vid sittande bord bjöds maten av servitriser, gurka, lingon, pota-
tis m.m. skickades runt, annat serverades. Först bjöds de som satt på de
förmärsta platserna. Vid gående bord var det värre, ingen vill börja.
Börja skulle den som var äldst av barnen, som var gifta eller den äldsta
släktedamen. Men var hon ej gift så skulle den som var gift gå före. För
barnen som var med var det spännande. Ingen skulle gå men blev den ej try-
gad mycket nog eller gick en annan före så var hon sûr. En som jag minns

ACC. N:R M. 16969:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

putta de på för hon skulle gå fram. Hon var en ungmö på 70 år. Det var värst i första omgången. Sen var det liksom ordnat. Prost och prostinna satt alltid tillsammans även vid gående bord så när de var med måste de gå först, men de var ej med så ofta. Vid sittande bord serverades : Tre smörgåsar, en krustad, soppa med oststänger, hälleflundra med potatis, någon gång kött-rätt med potatis, grönsaker, gurka, lingon och gelé, hemlagad glass med spettkaka. Kaffe. Drycker: Öl, svagdricka och sockerdricka, snapsar till maten samt vin efter råd och lägenhet. Vid gående bord var det förfärligt många rätter. Ägg, sill många sorter, köttbullar, omeletter, sillsallad, kalvsylta, leverpastej, sylta, bräckkorv, kåldolmar, aladåber m.m. Sen stek med tillbehör. Glass, spettkaka och kaffe. Drycker samma som till sittande bord. Kaffegillen var mest de som kallades "kärningagille". Efter barnsbörd eller också som jag innan beskrivit. En måltid varade 3 - 3,5 timma. Vid gående bord användes samma tallrikar ända tills dessert. Man skulle smaka på lite av varje. Seden var att man skulle gå fram två gånger till bordet innan steken. Sen skulle man ha ostsmörgås också innan deser-ten. Värdinnan bjöd mellan varven av rätterna. Damerna snapsa ju ej men karlarna skålade med varandra. Vid vinet skålade damerna och värdinnan.

M. 16969:10.

Karlarna skålade för sig. Tal förekom mest vid sittande bord. Bröllops, begravnings och födelsedagstal kunde vara långa och många, beroende på gästernas stämning. Var prästen med började han, sen kom pamparna i socknen. Men så länge prästen var med var stämningen dämpad. Bordsvisor var mest: " ja må Du leva i hundra år". Vid sittande bord fick man ej stiga upp utan högst nödvändigt. Efter maten avtackades värdfolket, sedan gick herrarna tillsamman och damerna fick samlas i sina lag. Efter en stund bjöds groggar och gottebord. Rökverk bjöds hela tiden - cigarrer och cigaretter. På bröllop och ungdomsbjudningar förekom musik och dans. De herrar som ej dansade spelade poker. Någon insamling förekom ej. När man druckit det sista kaffet vid ettiden eller senare fick man bege sig hem. De äldste gick först. Prästens, om de varit med, bröt upp genast efter maten. Karlarna fick damerna gärna vänta på i förstugan, de skulle dricka en gök till eller spela en runda till. Hästarna skulle spännas för vagnarna så de kunde ta tid. Gästerna tackade i hand, först dem som de hade gästtat, sen tog de alla varandra i hand. Konfekt och spettkakstoppen skulle med hem. Så fick man en påse till att lägga de kakor som man ej orkat äta upp, de skulle de hemmavarande ha dagen efter. När man sedan träffades tackade man för senast. Fick ej glömmas. Eftergille var "käringagille". Då bjöds damerna komma igen, de flesta åtminstone, någon dag efter. Kanhända att någon på grund av sjukdom e.d. ej kunnat vara med bjöds då också. Eftergillet ordnades som det andra kalaset men det blev ju ej så många gäster. De fattiga brukade få korgar med mat, särskilt till jul. Kalas på hotell eller pensionat förekom ej.

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforskning
vid Lunds universitet

M. 16969: //.

De roligaste kalasen som jag minns var hos Farbror Jannesa. Min far och syster och farbror Janne var halvbröder, farbror Jannes fru var min mors syster så vi sa farbror Janne och moster Hilda. Farbror Janne hade födelsedag annandag jul. Många gånger var det snö. Farbror Janne var jordbrukare liksom mina föräldrar. Jag är äldst, sen en bror och en syster, men jag är som sagt äldst. Inte alltid var det roligt att passa "ungarna". Hos Farbror Janne var det roligt, sju flickor och en pojke så där var ingen barnbegränsning. Minns en jul med snö. Vi skulle åka "kana" dit. Mor lade tegelstenar i stekugnen för att de skulle bli varma. När vi for iväg virade mor in stenarna i gamla tidningar så lades de vid fötterna i fårskinnsfällen i "kanan". Vi hade en häst som hette Stella som selades och lades bjällerkrans på, så packades vi in, far körde och färden var ju spännande. En åtta km var det dit. Så fick vi kaffe och kakor och gökar för herrarna. En gammal kakelugn värmdde upp, julljusen brann både i gränen och på borden. En orgel var också min förtjusning. Jag var kanhända ej fullt så blyg som mina kusiner så jag minns att de ej var så begivna på att spela, men de viste också hur envis jag var. De brukade gömma sig bakom sin mors kjolar till min förnöjelse. I salen var också en kakelugn och framför den en spottkopp med enris i. En del gäster tog sig väl en pris snus då och då, men de som blev bjudna av andras doser skulle se efter så de tog vid rätt sida om dosan. Vid den andra sidan var det begagnat snus. Sparsamhet är en dygd. Far snusade ej men av artighet brukade han ta lite i nypan och lukta på. Han nös och jag skratta. Långt om länge blev det mat av alla de slag. Det var alltid så mycket mat. Så skulle ju damerna ha först, sen herrarna och så vi barn. Till

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforskning
vid Lunds universitet

M. 16969:12.

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforskning vid Lunds universitet

sist var man så trött så man somnade. Så skulle vi hem också. Hästarna stod gärna inne i logen och fick havre och hackelsö och de började bli oroliga. Så när det blev till att åka hem gick det undan. Hästarna hitta nästan själva vägen, snön lyste och hur vackert det egentligen var minns man mest nu efteråt. Vilket år detta kalas - som jag nu talat om - var kan jag ej bestämt säga, men tidigt på 20 talet var det. När man sen ser tillbaka i tiden på dessa minnen så skiljer sig väl umgängessättet en del. Aldrig får man väl åka "kana" till ett kalas. Inga hästar ingen "kana". Inga vägar att köra på, de är så upplogade. Inga bjällror, ingen "stuevärme". Människorna voro mer förnöjsamma på något sätt. Det är roligt med minnen men man vill ej ha tiden tillbaka. De arbetsamma dagarna vore flest. Den gamla goda tiden var ej så god. Nutiden och då går ej att jämföra. Ett julbord förr och nu är det ingen större skillnad på. Jag skulle nog vilja säga att gästgivaregårdarnas och hotellens julbord nu för dagen är barndomens julagille. Själv har jag gjort många gillan sen jag blev gift. Det är roligt. Både min man och jag har fyllt 50 år och eftersom vi har ganska många släktingar och vänner, blir det över hundratalet gäster nu också. Man får ~~ha~~ ^(bara) kalasen nu för vi har fått en ny "stuelänga" för tolv år sen och den rymmer ej så många. Så nu får vi låna lokal.