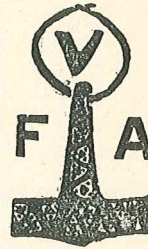


Hon brukade ha en "jullög" liggande mitt
 på bordet. Först lade hon en slät rågnmjöl-
 kakka på bordet. Kanterna på den ka-
 kan vara raddiga. D. v. s. kakan var raddig
 runt bakväggen. På denna lade hon
 två limpan bakade av handslät rågnmjöl.
 Sedan d. v. s. "julkakan" som bestod av ring-
 ar och kors. Allra överst en ost "julos-
 ten". "På denna jullög skulle
 vara så länge julen varade." Den fick
 inte röras. Den kallades även för "julkos-
 ten". Det var inte fattigt på länge
 den stod på bordet. Den kakan som
 låg underst skulle ställas på förstes-
 hyllan och stå där till 1 maj. "Då
 skulle det bli lyckligt." Första ring
 skulle man äta upp den. Då väände
 man upp dricka och blandade smör i
 den och soprade i av kakan och åt. Men
 åt det med shed. Berömning:



J. F. G. H.
Acc. 2468

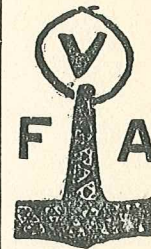
"1- majskål": Ålet serverades, - köptes. Tunga
andra julhögen. Luns på bordet. Julskålen
och det övriga "långe man ut julen utmed". Os.
s. man tog till det när julen var slut.

Kon eller ax förelam inte på julbordet.
Brödet på bordet skulle ligga till ef-
ter 20- helgen. Jag minns att en del kun-
de gräna litet av vart och ett som fanns
i "julhögen" till våren. Då hade de det i
skåpen, när de började så. Det grun-
des länge med i sädesängen.

Julskålen kvälls vard.

Rekordordning: potatis och stuvad lutfäsk,
brunnvinssupp till det och diela smör
och bröd. därefter gröt bestad av hem-
melade havregryn eller av potatisgryn.
Helst av havregryn. En del ville ha mjölk
till gröten och en del smör. Man äste
supp gröten i ett stort fat och så åt
samtliga ur ett och samma fat. Var och

VASTSVENSKA
FOLKMINNES-
ARKIVET



J. F. G. H.
acc. 2468

37