

Af båda redskapen är ett exemplar öfverlämnadt till Nordiska Museet i Stockholm.¹

I samma trakt, som dessa redskap förskrifva sig från, användes på ett ställe fortfarande en räfgrop af gammal känd konstruktion med anka som bete, och på ett annat ställe gjordes för någon tid sedan försök med ett räfbås, hvars konstruktion dock ej nu är närmare känd.

Sven Ekman.

Jullev och levhögar i några Västgötasocknar.

Den gamla seden att baka julbröd och framlägga dem i högar på julbordet fortlefde i Verla, Ljung, Kjedom, Synnerby och flera socknar i Västergötland till frampå 1870-talet.

Nedanstående afbildningar² visa några typer från detta område. Fig. 1 var, liksom flerstädes, den vanligaste kusen. Den bakades af rågsikt, någon gång af hvete, och tillgick detta så, att man lade tvänne i ändarne snäckformigt rullade degbitar i kors öfver hvarandra. Den krusades rutvis med en *knäck* (sågformig kakkrusare) och beströks med oblandadt ljumt vatten för att få glansfärg. I midten skulle det vara ett pepparkorn eller något annat svart t. ex. russin.

Ett uppmätt exemplar var 16 cm. i fyrkant.

Fig. 2 och 3 voro mindre vanliga och vikarierade då och då för nr 1, gjordes i samma storlek som denna och af samma slags deg, beströkos med ljumt vatten och hade samma rang i julhögen. De formades sålunda: långsträckta degbitar klöfvos i ändarne, och flikarne hoprullades snäckformigt utåt. Nr 2 knäckades som nr 1, nr 3 pryddes med degornament samt ett pepparkorn i midten.

¹ Den gräflingsläm, som öfverlämnats till museet, visar i nedre kanten af fallbrädan en inbuktning. En sådan lär enligt traktens äldste och erfarnaste fångstman icke vara ändamålsenlig och hör egentligen icke till typen.

² Dessa äro utförda efter original, bakade af fru Johanna Landén och fröken Anna Landén.

För barnens räkning gjordes kusarne i mindre format.

På ortens språk kallades julbröden med ett gemensamt namn *lev* eller *julle*. Hvarje husets medlem skulle ha sin särskilda *lev*-*hög* upplagd framför sig på bordet om julkvällen: underst en vanlig rågsiktkaka, på denna en stor, rund vörtbulle, däröfvanpå en något mindre hvetebulle af samma form och till sist en *lev* af någon af de ofvan beskrifna typerna.

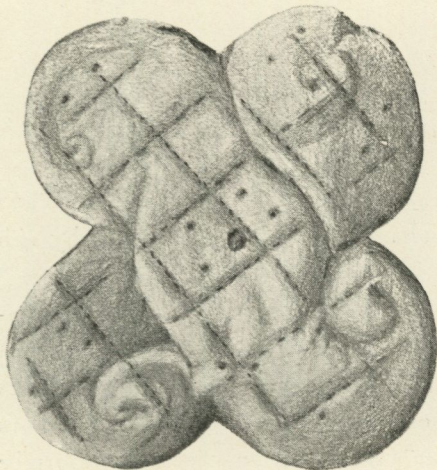


Fig. 1. Kuse.

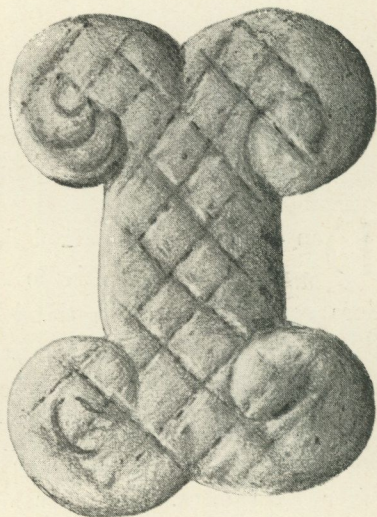


Fig. 2. Kuse.

Levhögarne skulle ligga orörda på bordet till Tjugondagknut, sedan förtärdes de efter hand som dopp till kaffe eller mjölk. Tjänarne brukade ta dem med sig hem till vänner och bekanta, när de hälsade på.

En särställning som julbröd intog såkakan, *vårleven*, fig. 4. Den bakades af samma rågsiktsdeg som jullevarne (kusarne), men skulle vara dubbelt så stor som en vanlig rågkaka, en half meter eller däröfver i genomskärning. Den hade ett hål i midten (för brödspettet) och en fläta rundt om som ornament.¹ Naggarne i kanten formades (klämdes) med nypan. Vårleven hängde på brödspettet i

¹ Typ från ett torpställe under Fredstorps prästgård, 1850-talet. I Synnerby hade vårleven alldeles samma form utom det, att flätan saknades.

taket under julen, gräfdes sedan ned i rågbingen, där den behöll sig mjuk. Den sköttes väl, togs upp då och då och borstades fri från mögel.

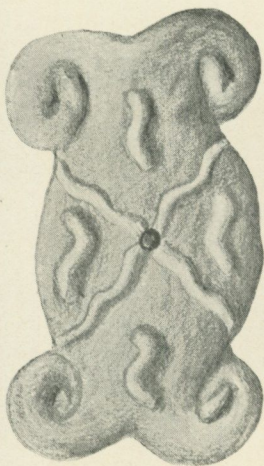


Fig. 3. Kuse.

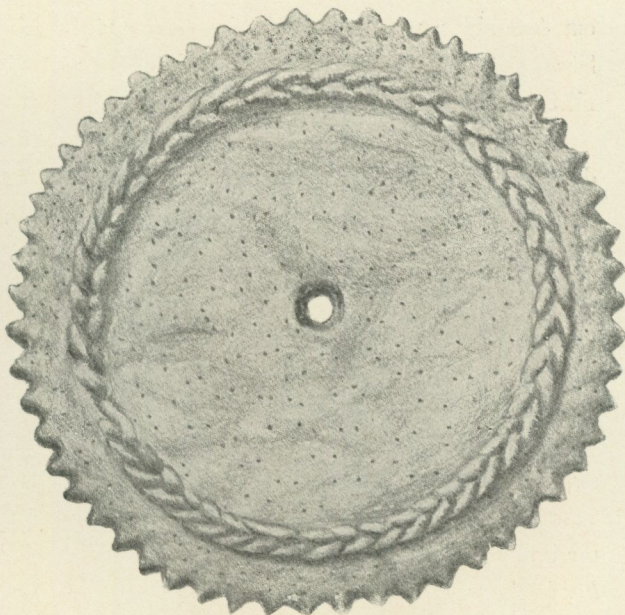


Fig. 4. Säkaka.

Första såningsdagen på våren förtärdes den till *aftavärl*, mid-aftonsmål, af familjens alla medlemmar ute på åkern. En kopparflaska med s. k. *bröllopsdricka*¹ bars dit; hvar och en fick sin bit af kakan, som han doppade i flaskan och åt.

Nils Keyland.

En otryckt sockenbeskrifning af Lars Hallman.

Lars Hallman är ett inom vår äldre topografiska litteratur med rätta uppskattadt författarenamn af en helt annan och betydligt trovärdigare klang än broderns, Köpingsbeskrifvaren Johan

¹ Sådan bryggde man endast för särskildt högtidliga tillfällen t. ex. bröllop, hvaraf benämningen. En tunna malt användes. »Bröllopsdrickan» fick aldrig taga slut. Ständigt sparades sista *järlet*, hvaraf togs och hade i nästa bryggd.