

ACC. N:R M. 8335:1-3.

Landskap: Småland Upptecknat av: H. Nilsson
Härad: Östra Adress: Marknäsbruk
Socken: Kräkshult Berättat av: Egna minnen
Uppteckningsår: 1949 Född år 1565 i Kräkshult

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Långfredagsmat på 1570 talet.

Skriv endast på denna sida!

Långfredagens Maträtt.

Liksom fettisdagsbuddarna tillhörde fastan, och särskilt dömmelvedens mat, så hadde de gamla en sed att man ej skulle äta något fast eller kott mat på långfredagen. Min gamla farmor sten Mari Nikolaidotter var boende i mitt föräldrars hus, hon var född 1401, i Rumskeulla socken, hon hadde för sed att det skulle baka stenkakor (ganska plättor) på långfredagsmorgon till mat för dagen, ej heller skulle man dricka, utan fasta på torsdag och försaka så mycket som möjligt och utöva andakt, detta höll hon hårt på. Hon tillredde stenkakor på då viset att hon tillagade en

smöret eller en tunn deg av råg och
kornmjöl å salt samt några rörisna
potatis, så satte hon den stora stek-
pannan på en liten trebenst fetring
och makade under glösen eller kol
under, sedan bredde hon den tunna
degen på pannan till omkring $\frac{1}{2}$ tum
tjocklek, så fick den sakta bakas, då
den bakat på en sida så vände hon
den om och så fortsatte hon tills den
var genombakad eller gräddad. Men
hon måste också smörja eller lägga
fett utemellanåt före att den ej skulle
stena fast, fettet var talg - ister - eller
fläskbitar, kanske att hon hade fläsk-
bitar i smöret under bakningen, det
änns jag inte, så dessa stamkakar
skulle man äta under hela långfredagen.

Denne sed att äta munk eller
plättor längfredagsmorgon i kyrkan
användes ännu hos en del gammalt
folk, men nu bakas dem mycket sällan
och smetet göres av vetemjöl mjölk
och ägg samt gräddas med smör
eller margarin, och i stället för plättor
så bakas kafflor i moderna kaffeljen

Till dessa nämnda längfredags-
rätter så användes det mjölk, om
sådan fanns, annars var Embärsdricka
eller soppa det vanligaste

Ohvällare var nästan en alldaglig
suppmat eller efterrätt, i årsättning
för mjölk eller fruktsoppa, ty malte-
öl hade ännu i allmänhet, men det
var ju ej brygt så att det var rus-
givande, det användes som maträtt.