

ACC. N:R M. 15718:1.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Ida Holtze, Malmö*
Härad: *Ingelstad & Järvestad* Berättare: *se uppt.*
Socken: *Ö. Hoby & Timris* Berättarens yrke:
Uppteckningsår: *1963* Född år i

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Senap och senapsknäcka. s. 1.

*N. N. spec. fe. l
106*

24/4-63

Skriv endast på denna sida.

S e n a p.

Det enda jag kunnat få veta om senap är nedanstående, som en 85-årig fru i Örnehusen, någon bit norr om Sandhammarren berättade.

" I hennes föräldrars trädgårdstappa odlades i hennes barndom senap till husbehov. I en trädgårdssäng (ett bjer) såddes timjan o mejram i ungfär 1/3 av bjered. I de andra två tredjedelarna såddes senap. Såvitt hon visste såddes vanlig senap, ej åkersenap. Den skördades genom att klippas. I större mängder bör den ha slagits med lie. Senapen lades sedan på en vit duk på baghus- eller lobored att torka. Då den var torr skakades den o fröna lossnade o föll ner. Möjligen bankade man "busken" lätt.

För att krossa senapen använde man en sten, så rund som möjligt, som man tagit vid havet eller på åkern. Dessa stenar voro i storlek som en liten kanonkula. Min sagesman mindes en nästan svart, något oval sten, slät och blank, som om den varit slipad. Jag minns från min mormors en helt rund, ljusbrun, ävenledes slätytd sten (Kryssesten). Mormor krossade senap på en trätallrik, rund, c:a 20 cm i diameter, 5 cm tjock o något urhålkad i mitten. Tallriken ställdes på köksbordet o man gned fram o åter med kryssestenen. Senare kom träfaten till användning för krossning. I Örnehusen lade man fröna i en liten grov linnepåse, som man hand för o krossade så kornen mellan linnet. Att krossa senap i kvern har jag ej kunnat finna någon, som gjort. Däremot användes stoa mortel.

=====

N M sp-106