

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Anna Skåhl, Gärsväs*  
 Härad: *Tringelstad & Järvestad* Berättare: " " "  
 Socken: *Tvanås ö. Stuby* Berättarens yrke: *f. d. lävarinna*  
 Uppteckningsår: *1963* Född år *1881* i *Tvanås*

*Senap och senapsknäcka. s. 1-4.*  
*(Köckn. a' wid. 2 a.)*

*N. No. spec. fo. l.*  
*106*

*27/3-63*

Senap och senapsbräcka.

Någon större odling av senap känner jag ej  
litt. I trädgårdar och de små husläpparna var  
alltid en liten bit besidd med senap. Den be-  
hövde ej sås varje år, det föll alltid mogna frön  
av när man skördade. Dessa övervintade och kom  
eggt nästa vår. Den senapsart man hade, var svart  
senap med möckburna runda frön. Under efterkrigs-  
åren såldes äkerrenap i stället för riktig senap  
för ett högt pris, mest till fabriksarna. Den han-  
deln stoppades snart av myndigheterna.

I augusti skördades senapen. Man fick passa på, så  
att fröna ej böjades falla av. Vid skörden skars hela  
stjälken av nere vid roten och lades på ett läcke  
eller lakan att torka, helst i solen. Stadsman inte  
många stjälkar gnuggades de mellan händerna. En gam-  
mal grannfru brukade vasa in stjälkarna i ett lakan

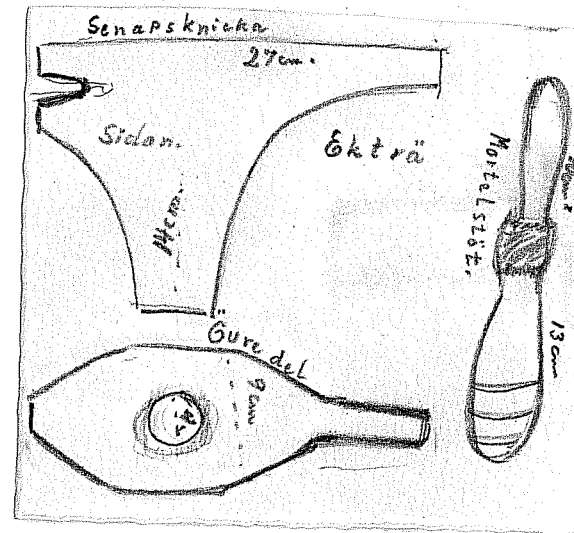
NM sp. 106

och sedan banka paketet med en häpp. Sedan siklades  
järna genom en grov sikt eller finmskigt säll. Senapen  
förmades i tygkassar på torrt ställe. Färmor förmade  
senap och kammin på muren över den stora bakugnen.

När senapen skulle användas krossades den anting  
en i mortel eller med senapskula, järn, i ett trä eller  
kerfat. Vi hade en plankbit fint förmad med en av-  
lång fördjupning i mitten, 2.5 cm lång, 12 cm bred o 4 cm hög.  
Senapskornen lades i fördjupningen och krossades med rund,  
avling sten, sådan som det finns många vid sjöstän-  
derna. Självt använde jag en sådan sten och en flat  
tallrik ända tills jag ärvde en senapskräcka av  
min faster. - Kräckan är av trä i ett stycke med  
skaft och utlag, att hållas mot bordskivan. I den  
fördjupning på den plana överiden, lades senapen  
och bearbetades med mortelstolen tills kornen krossats.  
När man hållit på en stund, slog man lite vatten  
på kornen och fortsatte malningen tills allt var väl krossat.

M. 15719: 2a

Landskap: Älän Berättare: Louisa Skell  
Härad: Torsjölands Jämsleås Berättarens yrke: J. d. tjänsteman  
Socken: Tranis Siby Berättarens adress: Gärnäs  
Uppteckningsår: 1963 Född år 1881 i Tranis  
Upptecknare: Annasth



spädda på lite vatten tills allt blev som en mjuk pasta.  
När det var färdigt tog man upp alltsammans med  
en krusked och lade i ett glas eller liten burk. Skulle  
man ha mycket, fick man mala en sats till, hälet  
var ju ej så stort. Det berättades att det har fun-  
nits kräcker som innehållit uppsamlingsläda. Den  
jag har är enkel och hemarbetad, närmare hundra år.  
Om musset har användning av den skänker jag  
den gärna.

Senap användes ganska mycket särskilt till kokt fläsk,  
då blandades den med lite grädda och smaksattes  
med salt och socker. Till buffett och kokt borsch  
var senap sjalochivon i säson. En vanlig vit is  
av smör, vetemjöl och mjölk, salt och socker kokades.  
Den nymalda senapen irödes till lagom smak. På  
bordet skulle också finnas nymald senap, så var och  
en kunde få starkare smak på rätten. Torshill-  
reddes likadant. En rätt som tillagades när det

kom oväntade gäster var: ägg i senapsås, en rätt  
som man fortfarande bjuder på. Äggen, lagom kokta,  
delades och lades runt på fatet med senapsåsen.  
Denna tillreddes likadan som isen till fiskur. -