

ACC. N:R M. 15720: 1-3.

Landskap: Skåne Upptecknare: Frans Mårtensson, Brantevik
Härad: Järrestad Berättare: " " "
Socken: Ö. Köbberöv Berättarens yrke: f. d. lantbrukare
Uppteckningsår: 1963 Född år 1877 i Ö. Köbberöv

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Senap och senapsknäckor. s. 1-3.

*N. No. spec. fol.
106*

4/4-63

Skriv endast på denna sida.

Senap och senapsknäck

ACC. N:R. M 5720 : 1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

För 50 år sedan och längre tillbaka i tiden odlades senap till husbehov. Ett undantag kan omfattas. Under första världskrigets näst sista år 1917 hade en arrendator av en 100 fld. gård här i orten blivit uppmärksam på att senap var efterfrågad för krigsändamål till oljer och kanske till gaser. Han sådde in en areal på omkring en 7 fld. vill jag minnas och sålde senap för 17 à 18000 kr. Året därpå 1918 odlade de flesta lantbr. senap, men då sluta kriget och så blev det inte alls pris på senap.

Men efter ovannämnda tid blev det rent slut med senapsodling. Man köpte varan billigare i affärerna. Den senap som i gamla tiden odlades kallades skånsk senap. Skulle möjligen vild senap (äkerkål) möjligen använts här det då varit rena undantagsfall och då som de lagas i linne och lagts på kinden mot landväsk eller någon böld.

NH sp. 106

Senap och senapsknäcka

ACC. N:R M. 15720:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Senapen skördades i slutet av hösten och fick ligga i sträng några dagar för att torka, togs så hem. Efter som det inte gällde större odlingar fröskades partiet på någon utbredd pressning med slaga och rensades så bort stubbar och baljar med riva. Finare avfall lät man genom att lägga ut partiet i vinden och röra om i delsamman blåsa bort. Det skulle av så lite odling gått för mycket bort genom att använda kroska och rensmaskin. Sedan partiet rengjorts så noggrant som möjligt breddes fröna ut på lakan och ställdes ut i solen några dagar för att torka ytterligare. Sedan senapen ansågs tor nog hölls den i limepåsar och förvarades på något riktigt torrt ställe.

2) Då senapen skulle behandlas till mallagning brukade man hålla ut den på en trätallrig hålla lite vatten över den och så krossa den med en

Senap o. senapsknäcka

ACC. N:R M. 15720:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

rund sten. I något hem fanns kvarn, en 30 cm. lång
& urhått urholkad kalkstensplatta med inpas-
sad kvarnsten i vilken senapen maldes. I nuvar-
ande tid användes mest en emaljerad skål i vil-
ken man lägger senapen och en rund järnkula,
sätter skålen i knät och med vaggande rörelser
sättes kulan i gång och krossar senapen. Ett lock
lägges över skålen att skydda ögonen mot se-
napsgasen. Skulle senapsåsenu användas till
luffisk hölldes den i kokande mjölk med i viss-
pat vetemjöl tills man lyckte att såsenu blev la-
gom stark. Skulle senapenu användas till köttkätt
eller salt sill användes enbart mjölk i blandning-
en något mera mjölk än senap och något socker
efter behag. Till luffisksåsenu användes även me-
ra mjölk än senap mjöl var minsta portionen, Lite
smör kunde också blandas med denna sås.

3) Senapenu serverades alltid vid bordet.