

ACC. N:R M. 15721: 1-4.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Nils Ekstrand, Malmö*
Härad: *Torna* Berättare: " " "
Socken: *Everlövs* Berättarens yrke: *f. d. poliskonstapel*
Uppteckningsår: *1963* Född år *1882* i *Krumlatoppa, Everlövs sn.*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

*Senap och senapsknäckor. s. 1-4.
(teckn. å sid. 4.)*

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

14-63

Skriv endast på denna sida.

Nordiska museets specialfrågelista 106.

Man torde ej kunna tala om, att någon senapsodling förekom i egentlig mening, i min hemtrakt under min barndoms- eller ungdomstid i slutet på 1800-talet, i så måtto att man sådde senap på en viss jordlott i likhet med vad som var fallet med annan odling av olika slag. Jag skulle på sätt och vis vilja betrakta senapen som ett ogräs som växte vilt bland grönsakerna i grönsakslandet /kålhaven/ och åtminstone i mitt föräldrahem, där hela jordarealen inte var större än ett tunnland, även ibland potatisen, med den skillnaden att man vid rengöringen och lukningen ej betraktade senapen som ogräs utan lät sådana planter stå kvar. Den vilda åkersenapen som växte som rent ogräs huvudsakligast tillsammans med åkerkålen i värsådesfalten användes ej till mat. Jag har inget exakt minne av när man skördade senapen som man använde i hushållet, men det var någon gång på hösten. Jag vill minnas, att man ryckte upp senapsplanterna med roten och lät dem ligga och torka någon tid innan man tröskade dem med slaga /plejel/ ~~hur rensningen~~ av senapen tilligick, har jag inget minne av, ~~men~~ det troliga är väl att ^{man} siktade densamma ren med ett säll. Jag har ej heller något minne av, att jag sett eller varit med om, att man sådde senapen på våren i likhet med andra sådeslag,

varför det vill synas mig som om den sådde sig själv, genom att vid skördandet avfallna senapskorn lago kvar i jorden över vintern i likhet med vad som var fallet med vildsenapen och åkerkålen. Den avtröskade och rengjorda senapen förvarade man i påsar eller krukof.

Några särskilda kvarnar för malning av senap hade man ej, vad jag har mig bekant, Vad som menas med knäckor har jag ingen aning om, Jag har aldrig hört den benämningen förut, vad jag kan minnas.

För malning av senap begagnade man sig av en s.k. senapskula, ett av gjutjärn tillverkat runt klot, placerat i en halvmånformad träskål vari senapskornen ilagts med tillsats av en lagom kvantitet vatten. Vid malningen satte man sig på en stol och fattade skålen med händerna samt placerade densamma i knäet, varefter man med vaggande rörelser med benen satte senapsklotet i en roterande rörelse i träskålen, varigenom senapskornen krossades sönder och blandade sig med vattnet till en grötaktig massa och senapen var färdiglagad. Arbetet med malningen var på sätt och vis ganska påfrestande och ansträngande för ögonen. Den starka arom som senapen utvecklade under malningen förorsakade sveda i ögonen som gärna tårades och rann under arbetets gång. Den färdiglagade senapen serverades antingen direkt på bordet i befintligt skick som krydda till någon fläskä eller kötträtt t.ex. då ärtor och fläsk servera-

des eller också som tillsats vid tillagandet av mjölksåser särskilt sådana till fiskrätter och även till potatisdoppa då någon dylikt ingick till utfyllnad av matsedeln. Något annat direkt recept på färdiglagad senap utöver vad som ovan nämnts, känner jag ej till.

Man brukade också använda senapen som medecin at sjuka hastar. Den tidens djurstallar voro i många fall mindre väl isolerade mot kyla utan kalla och dragiga, och ertersom hastar aro ganska känsliga for drag, hande det ofta att de under vintrarna insjuknade i en haissjukaom benämnd kvarka med atföljande flytningar ur nasborrarna, for vilket man kommit underfund med att senapen verkade välgorande och lindrande.

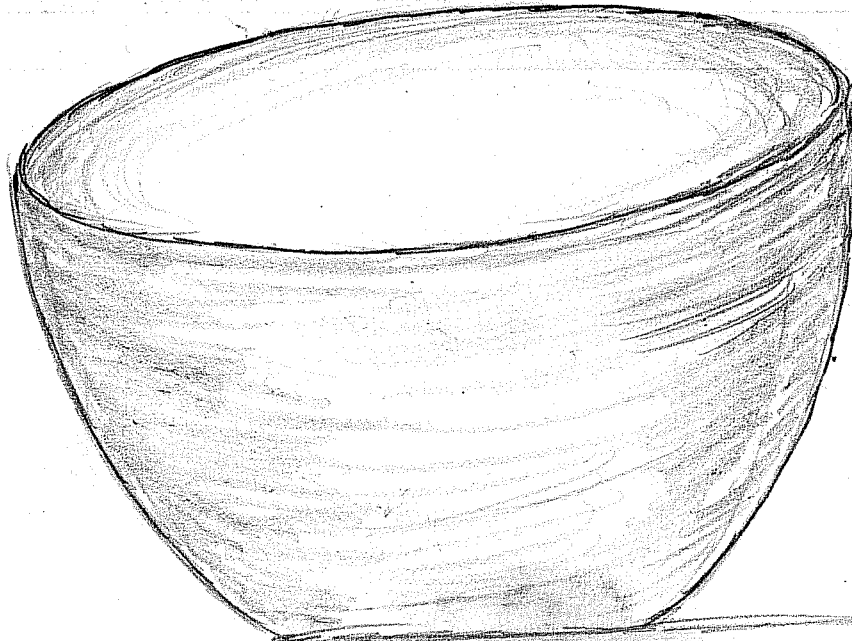
Den kvantitet senap som skördades i mitt föräldrahem var i allmänhet avsevärt större än vad de hade behov av för förbrukning i husnallet, varför de ofta delade med sig till grannar som ej hade egen odling, och jag har särskilt minne av att folk kom hem och bad om att få senap till att kurera sina sjuka hästar med, men jag kan tyvarr ej uttala mig om i vilken form man gav dem samma åt nastarna, om man gav dem senapen malen eller omalen.

Malmö i mars 1963



ACC. N:R M. 15721:4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND



Jå här ungefär såg den träskålen ut när man
made smörgåsar till jårdaglagat smörgå.

J.B.