

ACC. N:R M. 15722:1-10.

Landskap: *Skåne* ..... Upptecknare: *Ulla Malmström, Andersson*  
Härad: *Vemmenhög* ..... Berättare: " " "  
Socken: *Gvönby* ..... Berättarens yrke: *fröken*  
Uppteckningsår: *1963* ..... Född år *1916* i *Gvönby*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Senap och senapoknäckva. s. 1-10.  
(teckn. a sid. 10.)*

*N. N. spec. fol.  
106*

*5/4-63*

Skriv endast på denna sida.

Brev.

ACC. N:R M. 15722

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Sändes på nr. 106  
fägliska nr. 106

Litte beskrifning om jag  
och om senapsodling i dessa  
kapitel och några recept på  
senap som skolas för odling.

Ulla Matmans

Örnby den.

Slår i dessa trakter odlades för i världen  
senare den så kallade smet renapen.

Den hade vita blommor, då det mot  
den vilda åkerrenapen har gula blommor  
och den ej användes att äta.

Den odlas nu i främst slag på  
andra fält ute på åkern och användes  
till oljelin och oljefoder.

För i världen odlades var och en sin  
egen renapen. Det gick ungefär så till.

Renapen odlades på en liten bit  
på 1 mi. utgå gärne i ett hörn på deras  
småbitar, så jord eller hädgårdstajjen  
Renapen odlades på sären som andra  
grönoraker hölls i ordning under sommar-  
lopp. med lukning o häckning. Den  
blomma sedan med vita blommor.

På detta vis gjordes o på vissa ställen.  
Så sammanslagna blev den mögen den  
skulle ej vara för mycket moget för de  
fött fina ur. Den drogs då upp med rot  
ledes på lakan eller ett annat stycke  
nytt bors in på lojen eller i en långa  
stick där ligga och på så sätt fylla fina  
ur och man kunde grugga den lite med  
händerna sedan byt Hjälpernas bost  
och senare bläster ren från jord  
och friskt och stick sedan ligga  
på en solig plats för att torka  
ytterligen och sedan kunde de tas  
upp i små jäsor som framades på  
kon plats o och för användning  
~~under~~ sjörens behov.

Och här är ett stilt som brukades för  
 Pö. omringning blev den då megen för att  
 sködes. Den drags då upp med broten  
 bands upp till omå kårer "botar"  
 sätter upp till tak och när den då  
 blev bot då bredde man ut den på  
 ett golv och piskades med en hegga  
 så att fina fjällor ut. Sedan till sist  
 brukades senapsdjälkarna så att all senap  
 kom från blomsten. Till sist bläste man  
 fjänd så de blev rena från smörkorn.  
 Då breddes senapsfjerna ut på ett bord  
 och soligt ställe för att torka. Och på  
 sistern fjändades fjerna på vind eller  
 annan torr plats och var färdigt  
 att andrönda

Den svarta öken ser sig som om den  
är lite föräddad vis numera på  
ganska många kornskörd åker.

Blomma med mycket gula blommor.  
Får visa och mogna. Sedan kugges  
den med sjöbinder och får ligga  
på åker. Ligger den så som att kornet  
vill komma ut med ståndfärd.  
Den andras visom oljesät till  
oljafoder m. m.



Stäm som kommer kennes jag ej till  
utan den smides nog endast för  
sidan krentitet som gick ett för gånge.  
Man kan än i denna dag en senapsknicka  
Den är kallede (peversknicka) eller smides  
eller krossades senapsen med ett järn  
i ett lerfat.

Senapsknickens är gjord av en städig  
träklors längd 18 cm. bred 14 cm  
höjd 9 cm. I denna träklors är ett hål  
på mitten och på öfen en kant på  $\frac{1}{2}$ -1 cm  
kant runt omkring. På finns en stål  
som är varmt stund med ett lite legens  
långt handtag ett av en träbit  
Denna kides då runt om i hålet där  
senapsen läg och på så vill krossades  
med senapsen färdig.

Denna senapsknecka sättes men på  
brödet och hålls den fast med vänster  
hand och så kudds men stöten i  
den högra handen och kördas runt så  
att senapsen blir pörsad eller smeten på  
detta vis. Senapsknecken behövs ej  
klämmas fast vid brödet utan den  
tas snabbt undan.

Så finns ju även många och kanske  
de flesta som malar senaps med  
ett stort järnpölar som glidde runt  
i ett stort fat för i mitten i kerfat.  
Så har man de smellan knäna och  
sätta raggas eller ränges runt.



När man smälte senapen lade man  
fört ett par tsk senap i kålet eller  
i fatet och en halv tsk sesamolja  
och ca 1-3 tsk. rörmt ostsmör

Sedem kunde man detta till  
marsan blev till en tjus och legem  
smet. Togs då upp i en kopp eller  
glas rörde lite socker i efter smek  
och var så färdig att användas.

Senapen serverades till fisk och alltid  
på julastan till luffröken.

Är hade de i gamla tider en rätt  
gamla enkel kött utblötet fisk och  
potatis garna då med denna hemma  
smälta senap till.

Senepen serverades gärna såsom  
den är man sätter den på bredt  
i rött glas och var och en var de  
taca i sin portion sås efter smek.  
eller så smek sättes men såsen  
med senep när såsen köket.

Recept på skänk senep:

2 tsk senep.  $\frac{1}{2}$  tsk vete mjöl 2-3 tsk sura smör  
och socker efter smek.

Recept på senep av Estmans senepsreker  
1 del senep. 2 deler socker. 2 deler vete mjöl  
och så blandas detta med ättika efter  
smek när till den blir jämn & fin  
för då i socker är redan färdig.

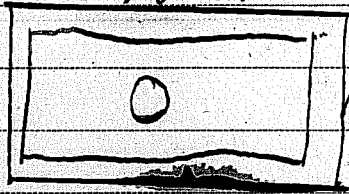
En recept på smör.

Smörren smelas i mjölk sedan  
i rörs - retemjöl socker o salt och mera  
mjölk sedan kokas detta tills det blir  
en lagom smet. Denne smörren hållas  
sig i en 14 dagar och är smildare  
i smaken.

S.

Ledd från orangerian.

18 cm

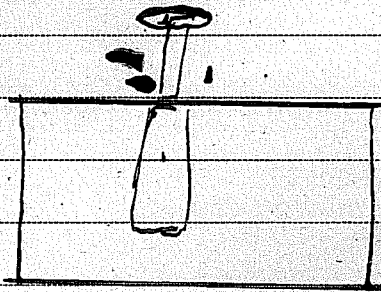


14 cm

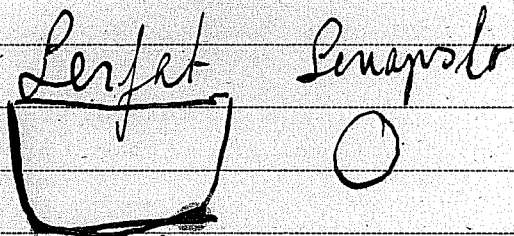


Stjett 9 cm

Stjett 9 cm



Ledd från sidan.



Lerfat

Renapsel

g. Min farfar som var vagnmakare har gjort många renapsel och jag har en krus.

S. 5

Redskapet.

Någon sort kvarnar känner jag ej till utan den maldes nog endast för sådan kvantitet som gick åt för gången. Man har än i denna dag en senapsknäcka. Den så kallade (peverknäcka) eller maldes eller krossades senapen med ett järnlo i ett lerfat.

Senapsknäckan är gjord av en stadig träkloss längd 18 cm. bredd 14 cm höjd 9 cm. I denna träkloss är ett hål på mitten och på ytan en kant på  $\frac{1}{2}$  - 1 cm kant runt omkring. Så finns en stöt som är svarvad rund med ett lite lagom långt handtag allt av en träbit. Denma kördes då runt om i hålet där senapen låg och på så sätt krossades senapen färdig.

s. 6

Denma senapsknäcka satte man på bordet och höll den fast med vänster hand och så hade man stöten i den högra handen och kördes runt så att senapen blev krossad eller malen på detta vis. Senapsknäckan behövs ej klämmas fast vid bordet utan den står stadigt ändå.

V.g. vänd!

s. 6 Så finns ju även många och kanske de flesta som mala senap med lo ett stort järnkula som glider runt i ett stort fat förr i tiden i lerfat. Så har man de emellan knäna och sakta vaggas eller vränges runt.

s. 7 När man malde senapen lade man först ett par tsk senap i hålet eller i fatet så en halv tsk vetemjöl och så 1-3 tsk. vermt vatten. Sedan krossade man detta tills massan blev till en ljus och lagom smet. Togs då upp i en kopp eller glas rörde lite socker i efter smak och var så färdig att användas.

Medd.: Fröken Ulla Malmström, Anderslöv.  
f. 1916 i Grönby sn.

LUF  
Acc. nr. M. 15722:1-10

Exc. 29/5-63/TR.  
coll/LL