

ACC. N:R M. 15725:1-12.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Karin Pet^z, Bjärnum*
Härad: *V. Göinge* Berättare: " " m. fl.
Socken: *N. Åarp* Berättarens yrke: *bokbindare, fröken*
Uppteckningsår: *1963* Född år *1896* i *N. Åarp*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Senap och senapsknäcker. s. 1-12.
(2 fotou; sid. 11-12.)
neg. salens

N. No. spec. fr. l.
106

10/4-63

Skriv endast på denna sida.

Svar å
Nordiska museets Specialfrågelistan 106

Tenap och tenapknäcka

NM sp-106


Tenap odlades i min barndom och även tidigare, i varje kördgård hos lantbrukare och hos dem som ägde en bit jord att odla där på beqväm plats var vittenap. (*Sinapis alba*)

Tidigare odlades även svarttenap. (*Sinapis nigra*)

Har aldrig hört tala om att åkerrotter (*Sinapis arvensis*) kommit till användning här. Har frågat äldre personer men de har ordat att "vackrig tenap" såddes och kom till användning.

Tenapen såddes om vägen på väl godlad och gjord jord och skördades hösten då fjönerna var färdiga ^{mossa} att vänta skars av svare vid marken, inlades i en eller flera stora låtar skynken* samt upphängdes för torkning i en vägg eller dylikt. De fröskidande tårer arfentligt ordentligt lades skynken på marken

* gammalt lokalt namn för vägg dylikt

över på en loggare och från klappade ut
 med en klappkä, som slag på öhyntet
 mycket lätt på att inga från kunnades.
 Fröskidarna hade ju kofkat och öppnade sig
 mycket lätt, Heltan om man en gå år använde
 den benämningen, Skakades sen från över
 öhyntet, den från Logg se den upp i en
 "Claykaka" "DRYFTATRU"  och kuttade
 upp och var under det man blötte bort från
 skidan och annat som blivit kvar från halmen.
 över och tog man en hand full från och låt
 den rinna ner i andra handen under det
 att man därmed beiste bort skräpet till
 från vara rans. I min bandens kam
 kunde vi ibland skärda ända till från Logg för
 på en bit jord 2-3 kv. mt. Från förskakades i
 ena limspåren c.a 1/2 kg i varje som hängdes
 upp på fast plats för ytterligare torkning.
 (Det kunde inte möjligen).

ÖVERKANT

 BOTTEN

För malning av senap användes flera
 olika metoder, dels smi kryddkvarnar
 för förmalning av senap, i dessa finnes
 en lifen löslighet och varit försjölut kom
 (den krusade senapen), Dels b. k. Senap knäckor
 som fäster på borden medels en skiva,
 I dessa "knäckor" var ena fördjupning var
 senapföre ledet, denna fördjupning var blott
 i öfverkanalen och minst: botten, i denna för-
 djupning medtes en c. a 1 tum i diameter
 Ljock kunde knäckor även förvaras jämte ^{med} vaxen
 man quodde senapen genom att göra stöfen
 (pinnen) runt mot "knäckans" kanta, fört för-
 quodde om, och sedan hällas lite vatten i "knäckan"
 och man arbetade vidus. Liden senapen var fin-
 färdig och brändig varpå den hälltes upp i en
 liten senapskruka, vi har flera sådana i olika
 färver i myset här och jag skall samman-

smaller text at the bottom of the page, possibly a library or archival stamp.

skåra och fotografera de olika ^{typerna} som sände
 foto på foto sig själva låter. I mitt barn-
 doms hem använde i en annan metod. Vi
 hade en rund träskål eller keramik i vilken
 en rund kula fick löpa runt runt då
 man höll skålen i handen och roterade med
 den så att kulan löpte i botten på skålen
 och vände väggarna, följt med föra fjön
 och sedan med vatten i skålen. Låsa lite
 så fjön blev fuktiga lin är höja med
 och sedan härdas mer skedvis efterhand
 som fjön krävs, man fick försöka på att
 skapa mer fjön till botten gång efter annan.
 Temperaturen var också så hög som kunna och
 många kunde inte utstå den värmen som
 tog 2 timmar eller något mer att efter
 som man kunde röra kulan följt.
 Temperaturen skulle alltid vara maximal på

5

Julafon sin luffiken och benafsaen
Det var en ära äre kunna laga riktigt god
päs den kvällen.

Benafsaen sin luffiken (7 personer) börom min mor
lagade den: 1 liter mjölk, 1 matk. vetmjöl, 1/2 omk.
potatis mjöl, 1/2 lekad saai, 1 matk. socker
3 slukna matkedar av den malden
benafsaen, 1 äggula, 1 matk smör.

Smörre smätkes i pannan eller grytan i detta sin
fördelas vetmjölet med en visp, mjöken förspädes
ca 8 dl. Benafsaen koktes och satte nedrändes under
ständig vispning och fick koka upp. då irändes
den jämt i mjöken (2 dl.) uppvispade äggulan
och potatismjölet. varfla alltsammans fick
koka under ständig vispning några minuter
varpå den avsmakades om mera saai eller
sannf behöves. (vilket ju var en smaksak)
Luffiken serverades med råskalad potatis och kommasäs.

antia akroqil neb äg nubus nequnitequn vixid jolluqun anaktaservo Hyl

Garna på användes även till stor kaka
 sive (fäsk) som till kaka ägg skreds
 och chlydda på längden (1 ägg pr person) smäl
 kade potatis till äggan och sausen.

Hon var 85 årig som berättar att i hennes hem
 en konstl. hon berömdes varje kväll hela
 julen, ^{från} grädd med iränd senap. Till
 kaka även rökar fäsk vilken är till
 bröd utan smör och till "dricka poppa"
 "Man skulle inte dricka mjölk någon jul-
 kväll ty då blir höst väte på stället"
 "stället" = högalet (en gammal fro)

Från en mycket färdig hem och en av hennes
 80 åriga fick jag följande skildring om deras
 senapssås: Man krossade 2 kokta potatis i en
 liten kasseroll i denna rödde hon senap och
 saas och i denna fick vi doppa kaka potatis
 och på fick vi en varm liten lifad bit saas
 sive, vi hade inget bröd julafton.

När annat recept på en rätte med senaps-
 sis som mycket användes var "Biggare"
 När man skakade en halv kokad kastrull-
 de, sedan de rivats från ögan ännu etc., i
 saltat vatten blev det kött lossade från
 benen (undre köttstycket skummades spadet ut),
 köttet tockades eller maldes fint som till
 kaviar och skivades i spadet ^{med mjöl} med någon
 gräddolja och rådd och löjehänt) som mjöl malar
 kyddpipor och sen, som kändes upp att skivas
 i en form och koka, till detta serverades senaps-
 sis skivade den till kaffet och koka
 potatis, (mycket gott.) Den malda senaps ut-
 rörd med lite ättika brakar ut en aving) Rätt
 serverades också till koka fläsk, fläskkarv som
 koka sen oaktat, Till fläsk och chate var
 ju mycket vanligt i anordningen där man
 skakade och saltade mer de skakade, flyttades
 fanns ej på den tiden

Man 85 åriga pyggarman ontades av i hennes
honn lundade de kopa 2 fot fänt rulle, de
körde till hälselsholm c. a 2 1/2 mil med bräder
och de komtade de hon och sin sina grannar
och c. a 10 fot. (1 fot ryndomiet ca 25 kg) och denna
sattade de mer 2 kappan gjäva därav den ena
med lök, senapsfrön och "lite" pappe samt rätt
sin "kyddull". Här kom den kensädda senapsen
väl till pass. Utiade Togs Lickvara för varje
år och byttes grannar smetton
Vidare användes Senapsen rätt mycket i
folkmediciner sin plätes vid bänder,
för värk etc. den värmdes och kettade
ja.

En sådana plätes bestod av 1/2 liter vätskan
somme godt råmjöl kokades sin en gröt
i detta rödes i kapp malen senap, denna gröt
lades på en duk och lades på bältet så som hon
* garnvagen chote gj kommit sin (björnmunde) möjligt

Beskrifning av Senaps kruskott & fotografier.
 "Senappa kruska" "Senoppakula". "Senoppa kväm" se vid.
 Gånke benämningar. 11-12

No 1 Litterked av bok, här utläst 1711 inskuren
 å ena sidan

No 2 av ek, stöten av bok fästa underifrån
 med en liäskott sedan "läpparna" fästas
 om bordkanten

No 3 av al fästa genom ett liäskott över
 en liäskott å vägg eller bord, ingen dubbel
 "läpp" som å nr. 2. Den å bordet liggande
 stöten här fäst.

No 4 skruvades också fast underifrån sedan
 den fästas om bordkanten

No 5 av ek gjord fram och liäskott med rullor.
 (Juni 1700 fäst)

No 6. Kruva för fästmåling av senap.

Mr. 7 Skål av trä med kula av järn. s.k. "Svampakula"

Mr. 8 Kroppig martens av malin.

Den martens av trä finnes också i dess-
utom mässingmartens och några olika martens
av järn. Martens av trä är ut ungefär så här:
c:a 40 cm hög.



Den svampakula av trä finnes som
kan placeras på en bänk så att den
malande kan sitta på densamma di
svampen maler. Den är ut ungefär
så här



Hölen föder som
c:a 40 cm hög i Mr. 2 och 4.

Flera andra liknande 2 och 4 finnes med
något avvikande modeller. Någon föred
med inbända iditidlar

Skåne
V. Gönne led.
W. Akarps m
foto av 1963

M. 15725 : 11.
FOLKLIVSARKIVET
LUND



se sid. 359.

foto: Karin Peters, Bjärnåsa
(mog. sen.)

Skåne
V. Sjögrens tid
N. Skarps om.
foto av 1963

M. 15725:12.
FOLKLIVSARKIVET
LUND



sv sid. 309-10.

foto: Karin Peters, Bjärnum
(neg. skv.)