

ACC. N:R M. 15726: 1-3.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Algot Nilsson, Osby*
Härad: *V. Göinge* Berättare: " " "
Socken: *Visseltofta* Berättarens yrke: *lantbrukare*
Uppteckningsår: *1963* Född år *1887* i *Visseltofta*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Senap och senapshväskva. s. 1-3.

*N. N. spec.
fr. b. 106*

14-63

Skriv endast på denna sida.

Senap och senapsknäcka

Senap odlades här i orten till husbehov på de flesta både bondgårdar och bys. Under min barndom i slutet av 1800-talet hjälpte jag till med att skörda senap. Vilken art det var har jag ej hört omtalas, men jag tror ej att den kommit från den vilda senapen, ty den senap som odlades var mycket skarp i smaken men det var ej vildsenapen.

När senapen var mogen och ljus till färgen drogs den försiktigt upp med rötterna eller skars av med kniv. Stjälkarna stoppades sedan in i en linnesäck och sedan bankade man på säcken med en käpp så att baljorna öppnade sig. En del baljor gick ju sönder och blandades med senapen. För att rensa bort baljorna lades senapen i ett tråg, s. k. "drövtatråg", och då det blåste en frisk vind kastade man senapen uppåt och då

bläste baljorna bort men senapen föll ner i träget igen. Förkas behövde den ej om man väntade med skörden tills den var ordentligt mogen. Senapen förvarades i påsar av linne eller bomullsväv.

I de flesta gårdar fanns mortlar av gjutjärn som det gick att krossa senap med. Men man hade också kryddkvarn för att krossa senap, och jag har en dylik. Man höll denna knäcka på bordet.

Den var försedd med en stöt med en knäpp som handtag och stötens ända var beslagen med plåt som liknade rivjärn. Underst var plats för uppsamling av senapen.



Den bästa metoden var dock att krossa senapen i en träskål med en gammaldags massiv kannonkula. I en träskål med en diameter av cirka 25 cm lade man senap och fuktade den med vatten. Sedan tog man en kannonkula med en diameter av omkring 10 cm och lade i skålen.

Lå tog man skålen i knät och satte kulan i rotation. Man fick en fimmalen och en god senap. Man blandade litet salt och socker i senapen.

Senap användes alltid till fisk, men också till skinka och pressylta. Det var endast till vissa sårer som man blandade in senap men mest serverades den vid bordet.