

ACC. N:R M. 15773:1-2.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Ernst Ljögren, Baldringe,*  
*Tomelilla*  
Härad: *Herrestad* Berättare: "  
Socken: *Baldringe* Berättarens yrke: *smedmästare*  
Uppteckningsår: *1963* Född år *1893* i *Baldringe*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Senap och senapstenväcka. s. 1-2.  
(tekn. a' sid. 2.)*

*N. N. spec. fo. l  
106*

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 15773:1.

Senap.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

I gamla tider odlade våra fäder kryddväxter för eget behov, däribland senap,

Kummin m flera sorter, även medesina, Den senap var brungul, kanske korsinge  
av åerkålsenap. Den odlades i någon hage för sig själv för att den ej skulle  
sprida sig ut i säden så kallade kryddhage. En granne till mig hade en sådan hag  
hage.

NM sp-106

Den skördades antagligen med lie, sedan brntades den och fick torka, var-  
efter fröna piskades av, eller gnuggades av med häderna. Den förvarades i  
påsar som hängdes på loftet i närheten av skorsten där den tick torka.

Tillredningen tillgick på följande sätt, många använde vanlig skål, vi har  
själv en träskål en järnkula rullade iden genom att hålla skålen mellan k  
kään, vatten blandas i fröna, somliga stötte den i mortel. Kvarnar har jag  
aldrig sett. Efter krossningen av senapen blandads den med något socker efter  
behag senapen var alltid på bordet till middag, våra fäder levde mäst på  
kokt mat så det behövdes någon krydda . Det var mest fläsk, kokt, rökat om  
vart annat det slaktades stora svin, får, ~~men~~ nöt, detskedde till jul.

28/5-63

Sedan saltades ner i stora kar till hela året slakt förekom ej på våren.  
Senapen fick varo en använda efter behag senapskaret stod alltid på bordet.

kufla vägt 2 kg

senapskål förmalning av senap. ~~er~~ J.

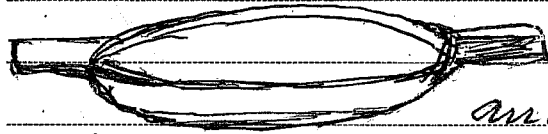


Kar för malning av senap  
av trä



Kula för dito av jern

2 sty



Kar för slakt rändan

användes också för senapsmalning

Kallas på gamla skånska för "Dörrta kru"  
av trä