

ACC. N:R M. 15775: 1-5.

Landskap: Skåne Upptecknare: Nils Otto Lundh, Klämsjö
Härad: Phytts Berättare: " " " "
Socken: Hammarlöv m.fl. Berättarens yrke: f. d. smedmästare
Uppteckningsår: 1963 Född år 1874 i Hammarlöv

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

*Senap och senapsknäcker. s. 1-5.
(teckn. a' sid. 3 a)*

*N. M. spec. fr. l.
106*

27/3-63

Skriv endast på denna sida.

Som svar på frågelista 106 får jag avge följande svar.
 Senapsodlare i egentlig mening = (Potatodlare.) fanns inte på min
 hemort, ej heller krossodlare utan några enstaka gårdar, men
 senapsodlare till husbrukar och kanske något däröver var det
 några st. som odlade s.k. Phänska senap dvs. den vanliga
 svarta senapen. Den såddes och odlades nästan liksom Linet,
 på små lugna och soliga områden. Den skördades med lie
 och fick ligga i mo för torkning, om det var soligt och varmt
 men den fick inte bli för mycket torr ty då sprack den och fröna
 spilldes, när den var lagom torr bands den i mindre kårvar
 med slegträska råghalm, sedan kördes den in i sådesgöret
 och ställ på rotunden i någon hörna och täktes med lite halm och
 sedan såddes, där brukade den stå hela vintern tills att såden var
 träskaad. Den träskaades vanligen med slega (Plejel) men även
 med hästräska beroende på olika omständigheter, det gick ju
 fortast på hästmaskin men det var ju aldrig så stora mängder.
 Husfolk träskaade den t.o.m. inne på stuggöret med en vanlig
 tvättträska, de bredde täcke på göret och lade senapen därpå

NM sp. 106

så ett tårn. Övergå för att fröna ej skulle flyga ikring, och det gick
 bra. Det svåraste var ju rensningen, att skilja fröna från änterna
 men på gårdarna gick det bra. Det grövsta togs bort med en räfsa
 och så fanns den en sorts maskin som kallades kastmaskin,
 i den blåstes skval och emter bort och senapen passerade genom
 olika säll och så till sist genom en finare vidermaskin som
 blåste bort allt det fina som kallades "frög" och så var den färdig.
 De som inte hade maskiner måste ta vinden till hjälp att rensa,
 (Obs det fanns inte tröskmaskin på alla gårdar.) När det grövsta var
 borträfsat togs senapen med en träskoppa, som lyftes till axel-
 höjd och släpptes sakta mot marken, men det måste ju blåsa bra,
 då flög agnar bort med vinden, men det fordrades både vana
 och försiktighet så gott inte fröna följde med. Detta rengörings-
 sätt gick rätt bra om de bredde ett eller två lakan på en äng
 eller gräsmatta, om de höll sig vid den ända som låg närmast
 vinden. — Om det förhöll sig att gagna Åkersenap till mat
 har jag aldrig hört omtalas, men kan knappast tro på det, ty
 på de gårdar jag tjänade drevs Åkersenapen ner till gödsel.

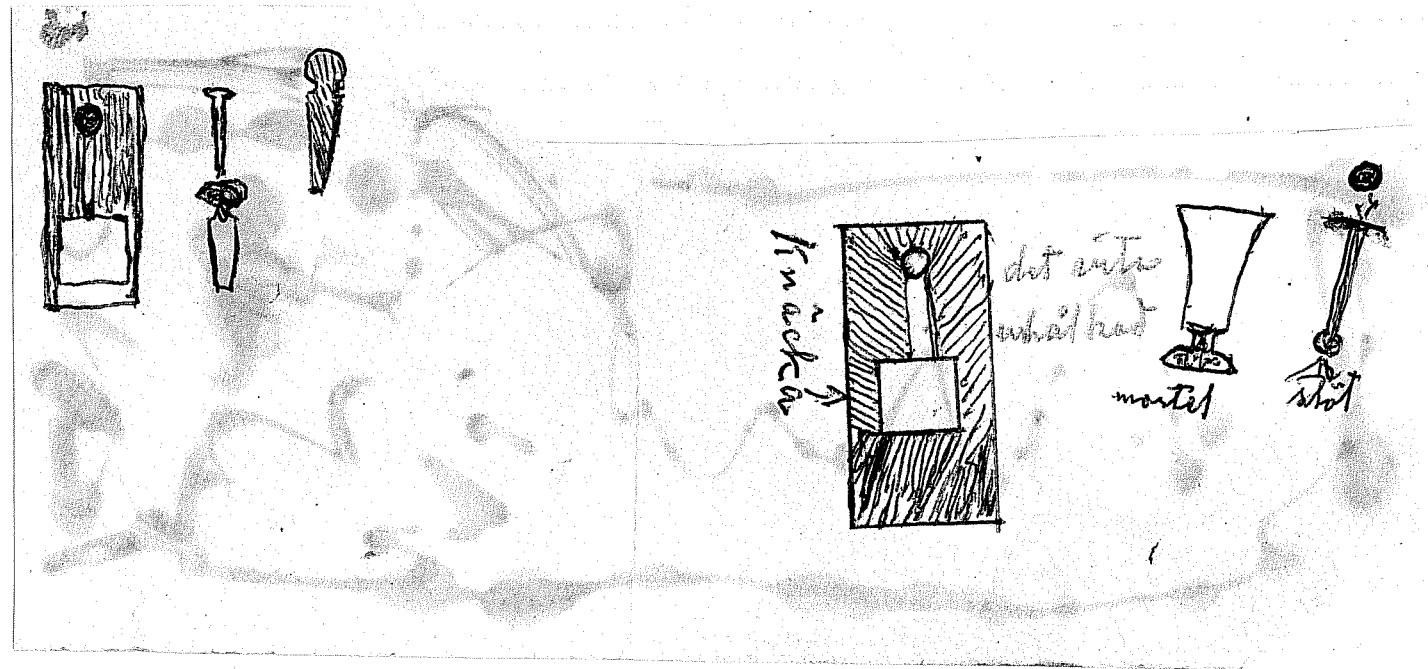
I min ungdom brukade bönderna "träda" den ensa lotten varit
je är, de hade 7 (sju) lottar men odlade bara sex. Den sjunde
skulle vila, samt göddas och ränsas för ogräs, Många lät
åkerssenapen växa upp 300-400^m hög innan den plöjdes ner
i jorden. Obs, detta var innan sackerletsodlingen började på
orten. De började i våra nejder år 1888 och sedan blev det sacker-
lets lotten som fick taga mot gödning och rensning och Trädeslotten
förvarn. — Kapstötare då var inte många endast några av
de större gårdarne. bl. a. Storgård i Gistön och Ola Nilsson
Slammanstev den senare lät göra kapstötare som löstes i vattnen
som foder åt korna, det slog på agnarna och ansågs på
den tiden som fint foder.

Några krossar för senapsmalning känner jag ej till i min hemort,
men Mortlar och "knickor" (= knäckor) voro allmänt i bruk
men de flesta malde senapen i skäl eller Fat kallat Sätt, Skålen
var i vanliga fall av Träd och därtill gagnades en järn kula, (från
någon kula) som kallas "senapslod" jag själv gagnar sådan än i
dag den har en genomhärning av 85^m och en emaljerad skål.

M. 15775: 3a

Landskap: Skåne Berättare: Nils Otto Lundh
Härad: Skytts Berättarens yrke: f.d.smedmästare
Socken: Hammarlöv Berättarens adress: Kämpinge
Uppteckningsår: 1963 Född år 1874 i Hammarlöv

Upptecknare: berättaren



Morsten var av gjutjärn, även pinner men jag tyckte ^{inte} om dem.
 Knäckorna var av träd varhöggen. Både eller äke det måste vara
 hårt för att knäcka senapen, även pinner måste vara av hårt träd
 hålet i knäckan måste vara koniskt och munskålltoren. Jag man sätta
 pinner i hålet och härvid runt (inte stöta) knäckan måste vara rätt
 tjockt trä så hålet blir tillräckligt djupt när då senapen var lagom
 knäddat lät man den följa rännan bort till samlings hålet och med
 lite vassa gick det bra. — Jag brukar alltid mala senap i lite
ⁱⁿ stika och lite socker då håller den sig längre och blir godare än
 i vatten men detta är kanske en smak sak! —
 När senapen var färdigmalen ästes den upp i någon kopp eller
 krus med lock och sattes på bordet där var och en kunde ta
 efter behag, men senap koktes i såsen som serverades till Fiske
 m. m. Såsen bestod av mjölk och betenmjöl och kallades mjölkgrupp.
 Senapen blev då mildare varför de flesta även tog en portion
 rå senap. Dessa såser gagnades alltid till Fiske, såsom Saltlångor
 o. Torst. m. fl. Än annan rätt med kokt senapsis varit blandades
 kokta ägg var kokta Potatis och stekt fläsk (eventyrlig röket)

Det var mycket gott och smittigt. Månen senap serverades även till salt sill och potatis, ja på samtliga ställen serverades den till salt sill utan potatis, till frukost = (Dasse). I den bakta säsen lades även en portion smör när den var färdig kokt och uppslagen i skålen, även till Lytta och rödbetor gagnades råsenap så det gick gick inte så litet till av den varan, det var värst att mala den för det gick i ögonen och de taras som runnit är oräkneliga, men det gjorde gott, härligt när man var förkyld för då lättade smoran.

Kägel mera har jag inte att tillägga och hoppas att det är förstått det jag antebokat. Det sämsta är att jag ej kan teckna vidare och har ingen kamera ett tings linder med.