

ACC. N:R M. 15777: 1-4.

Landskap: Skåne Upptecknare: Bernt Svensson, Glimåkra  
Härad: Ö. Göinge Berättare: olika personer; se uppt. bl-  
Socken: Glimåkra Berättarens yrke: den bakids!  
Uppteckningsår: 1963 Född år \_\_\_\_\_ i \_\_\_\_\_

Senap och senapsknäcka. s. 1-4.  
(a<sup>o</sup> sid. 3-4 tills. 3 foton)  
u. ryg.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

N. M. spec. p. l.  
106

14/5-63

Skriv endast på denna sida.

Senap och senapsknäcka.

Senap odlades bland potatisen i lyckorna, och lyckorna voro i bruk i dessa trakter fram till 1890 talet. Men senapen har odlats här i en del fall ända in på början av 1900 talet. Arten ?.

När senapen var lätt mogen skars skälkarna av med en kniv och lades på ett skynke till torkning, när den var torr började baljorna att öppna sig, då var det tid att gnugga dem mellan händerna så lossade kornen och föll ner på skynket, skälkarna och det största plockades bort för hand, sedan hölls kornen i ett/dröftatråg-/en urhollkad trädbit, när det så blev vackert väder med något vind lades skynket på marken och tråget hölls ett stycke över skynket så rann kornen ner på skynket men damm och småparticklar blåste bort från skynket, senapen förvarades sedan i små påsar av tyg.

/Även kumminen skördades och ränsades på liknande sätt/Denna fins vildväxande ännu vid de gamla nerlagda torpställen här i dessa trakter.

Av senapsknäcka har här varit två sorter, vilka jag själva provat, den äldsta sorten en svarvad mortel av trä/med stöt/björk/ den höllde man antingen i handen med stöd mot bröstet eller också direkt på bordet. Den andra var en svarvad träskål av Al storlek cirka 23cm tvärs över och cirka 10 cm hög med en kula av järn cirka 8 cm hög, dessa träskålar tillverkades här i byggen ända fram till 1930 talet, och äro i bruk än. Svarvaren Anders Nilsson Olastorp Glimåkra död sedan några år tillbaks. Här i denna skålen lade man ner senapskornen, höllde några droppar vatten på, lade i kulan och fattade skålen med båda händerna, satte sig på en stol eller soffa och satte skålen mellan knäna och lät knäna gå i sidled helt sakta fram och åter så kom kulan i gungning och började gå runt i skålen och ju fortare man arbetade med knäna ju större hastighet på kulan, så på några minuter var senapen malen. Sedan samlades den upp ur skålen med en tesked och hölldes upp i ett litet glas, så fick var och en sedan blanda till sig själva efter behag. Denna hemlagade senapen användes i första hand till lutfisken till Jul men användes även till kokt torsk samt kokt fläsk särskilt till ärtsoppa.

NM sp.  
106

## Senapssås och dess tillagning.

Man lägger senapskornen i en skål av trä, håller något litet vatten i skålen, endast några droppar sedan kan man hålla dit efter behov, lägger dit järnkulan, fattar skålen med båda händerna och sätter sig på en stol eller soffa, ställer skålen mellan knäna och börjar röra benen sidled fram och åter, kulan börjar då rulla runt i skålen och krossar kornen till mos, sedan skr<sup>a</sup>pas senapen upp och lägges i ett glas och täckes över med ett tefat så att inte kraften avdunstar.

Så kokar man upp mjölk, vispar i den kokande mjölken en redning avmjölk och litet vetemjöl tills såsen blir lagom tjock. Sedan blandar man litet av den malna senapen med lite salt och socker och en aning ättika, i såsen med tillsatts av smör eller magarin. Så ställes glaset med senapen på bordet och var och en får blanda efter behag.

Skåne  
Ö.Göinge hd.  
Glimåkra sn.  
inlämn. år 1963

M. 15777:3.

Inl. av Bernt Svensson,  
Glimåkra

FOLKLIVSARKIVET

LUND



Här är två sorters senapsknäcka, morteln med stöt är en gammal modell i ny upplaga, svarvad i björk med konstnären Theodor Stedt i Glimåkra som upp hovsman efter ett äldre exemplar som fins i Glimåkra. Så har vi den nyare knäckan, svarvad i al av Anders Nilsson Olastorp Glimåkra, denna var den sista som han svarvade omkring 1933, men sådana skålar såldes åtskilliga både i och utanför kommunen. Kulan är endast en vanlig järnkula.

B.S.

*neg. salmas*



M. 15777: 4.



*nog. saknes.*

Dröftatråg tillverkat av Gunilla Lander, denna sortens trätråg användes dels när de ränsade senap, kummin och andra fröer, ävenså vid slakt, när de hackat fläsk och kött blandades färsen i detta tråg tillsammans med kryddorna för att sedan fjällas eller stoppas i fjällstren.

B.S. Glimåkra