

ACC. N:R M. 15780:1-3.

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Anna Svamberg, Huskvarna*
Härad: *Vista, Treta* Berättare: *olika personer; se uppt. bladens bakom!*
Socken: *Skärstad, Järstorp, Hus-* Berättarens yrke:
s. 1. s. 2. kvarna
Uppteckningsår: *1963* Född år i

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
—

Senap och senapsknäckor. s. 1-3.

*N. No. spec. fr. L.
106.*

Senap.

I Västlänken har ej senap odlats vad någon av mina äldre sagesmän vet eller har hört berättas om. I början på 1890 talet odlade man fodersenap till kreaturen på Ulfsnäs herrgård i Öggestorp. och på Lyckås säteri i Skärstad åren 1925, 1926 ungefär odlades matsenap en bit hundland, men den störde de ej och det blev inget med odlingen.

Först på 1930 talet smakade Axel Swanberg senap för första gången: "Och det var man inte förveten efter" — . Det var senap till rött efter det gula senapspulver som var i handeln.

Men det hände att man köpte senapsfrö på apotek stötte i mortel och lade i sprit, senaps-sprit och det drack man då man fick/ber. maffi-
äldrahinfröstakejynga (värk med feber) Man kunde också
koka degar av mjöl med senap i och lägga på friskt mot
lungrot.

Ber. Svensson f. 72 ifrån Färstorp säger liknande.
Han smakade senap för första gången i följande
på reket 1910 ungefär och det var för att
hans dotter hade anställning på stora hotell.

Jag frågade nittioåttåriga Amanda Andersson
på Torpa hemmet i fkp. Hon sa: att hemma i Klevarp
vid fkp. odlade vi allt vad som behövdes och
kummin salvia och malört, men aldrig hörde
vi talas om att någon åt senap eller odlade
någon. Senapsknäcka är ett okänt ord.

Femtiofem - sextioåringar här omkring säger
att först då de voro i tjugoårs åldern smakade
de senap. och inte på något enda ställe
där Axel Swanberg ^{Skärstad} och Karl Svensson ifrån
Färstorp haft drängplatser har man
haft senap till maten, men även K. Svensson
säger att senapsprit och gläser använts av de gamla för frossan.
Det var ju smorlenda i Skåne.

NH sp. 106

Vildsenapväxte rikligt på backarna och
 ängarna, eller åkrarna runt huskvarna, även
 som ogräs i trädgårdarna. Fröet använde man
 ej, men man plockade på värarna de
 gröna bladen och kokte slanta kål av
 dessa. Man skickade ut ungarna att plocka
 på gårdarna eller gick arbetarhusarna
 själva. Till soppan hade man mägler,
 eller någon salt lägg eller dylikt. Och så
 kokade man klipp till.

Det var vid tiden för första världskriget
 och dess följningar. Sen slutade man
 opp att plocka åker senap. De gamla
 dogo, den unga generationen bydde sig
 om den maträtten, som nu, med näsblom
 de äldre plockar och kokar näsbl
 tenappast någon av de unga husmödrarna
 gör det.