

ACC. N:R M. 15782: 1-5.

Landskap: *Västergötland* Upptecknare: *Arvid Johansson, Flod*  
Härad: *Kind* Berättare: *olika personer; se uppt. bla-*  
Socken: *Ö. Frölunda* Berättarens yrke: *dens baksida!*  
Uppteckningsår: *1963* Född år ..... i .....

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Senap och senapsknäcker. s. 1-5.  
(tekn. a° sid. 5.)*

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

*1/7-63*

Skriv endast på denna sida.

*Brev!*

Åhaga, Hid den 10/7-63.

Till Folklivsarkivet Finngatan 8 Lund.

Insänder härmed mina uppteckningar till Nordiska museets specialfrågelista I06.

Som det framgår av mina uppteckningar torde senap i äldre<sup>tid</sup> här på orten, ha förekommit ganska sparsamt. Uppteckningarna om det samma, har av den anledningen också blivit sparsamma. Men det ~~f~~ finns nog inget mer att meddela om denna sak från orten här. Av de personer, som jag frågat, är det de berättare, som angivets som viste det det mästa.

Högaktningsfult.

Axel Johansson.

*Axel Johansson*

Nordiska museets specialfrågelista 106.

Senap och senapsknäcka.

Senap till husbehov odlades här i äldre tid. Odling av senap var dock ej allmän. Det var då, som nu, att alla personer ej var för-tjusta i senap. Hur många procent av hushållen, som odlade senap kan min berättare ej komma ihåg, men han tror att det var ungefär ~~KXX~~ hälften. Odlingarna var ej stora, i regel var det blott i trädgårdarna, som man hade denna odling. Den art av senap, som odlades här, vet jag ej dess rätta benämning på, enligt berättaren benämndes den här-gul senap-. Om detta var den vilda åkersenapen eller någon annan, känner ej berättaren till. I äldre tider var det så, att man ej så noga viste om utsäderna och dess rätta benämning. Det fanns ingen här på orten i äldre tid, som handlade eller anskaffade sådana varor. Någon hade på ett eller annat sätt skaffat sig senap, andra fick sedan av honom till utsäde. Detta att man fick eller bytte sig till för en annan vara, var i äldre tid ett ganska vanligt förfaringssätt, på många och skilda områden.

Senapen togs av och insamlades på hösten när den hade mognat. Man tog upp hela strået, eller ~~XX~~ skar av det med en skära eller lie. Det vanliga torde dock ha varit att man ryckte upp hela strået. Sedan hängdes den upp och torkades ute, om väderleken ej var lämplig för utetork, torkades den inne. Att torka inne gick mycket bra, det var inga stora kvantiteter, som behövdes för ett hushåll. Fröna toges ur med händerna. Man lade baljorna emellan handflatorna och på detta sätt gnodde ur fröna. Dessa små kvantiteter, som odlarna här på orten hade ~~XXX~~ gick det bra, att på detta enkla sätt tillgodegöra sig fröna. Rensningen gjordes i regel i ett finmaskigt handsåll. Om fröna ej var tillfredsställande torra när man tog dem från strået, torkades de vidare inne på någon lämplig plats. I någon trälåda, skål eller annat lämpligt kärl, var det brukligt att förvara senapskornen. Några särskilda kvarnar för att mala senapskornen, var ej vanligt här på orten. Mortlarbenämningen knäckor har ej förekommit här - var det vanliga att krossa senapen uti. Denna mortel användes också för krossning av andra kryddor av skilda slag. Mortlarna var i regel tillverkade av järn, malm, men även sådana av sten förekom.

Det fanns också mortlar av trä, men hur allmänna dessa voro, har jag ej lyckats att utforska. Det är dock troligt, att dessa har varit mera allmänna i långt äldre tid. Min mor berättar att de i hennes hem-ett litet skogstorp-hade en en mortel av trä. I hennes hem odlade de ej eller använde någon senap, denna mortel användes för krossning av andra kryddor. Denna trämortel var smalare än t, e, x, en av järn. I mortelens botten, och den ena ändan av stöten, var fäst en plåtbit. Mor tyckte att dessa trämortlar var mycket bra. Några teckningar kan jag tyvärr icke göra. Här i mitt hem har vi en gammal mortel av jern, hur gammal den är vet jag ej. Min farmor har en gång varit ägare till denna. Denna mortel med tillhörande stöt, har jag i naturlig storlek avbildat och medsänder. Om man stod på golvet när man skulle krossa något i en mortel, hade man denna i regel på bordet. Satt man på en stol eller bänk, hade man i regel mortelen mot denna. Bordet blev då för högt, man hade ej samma kraft eller såg lika bra hur krossningen fortsatte. Några läppar, anordning för fastskruvning, handtag eller någon särskild fördjupning har jag eller mina berättare ej sett eller hört omtalas att det förekom på de här i orten förekommande mortlarna.

*se sid. 5*

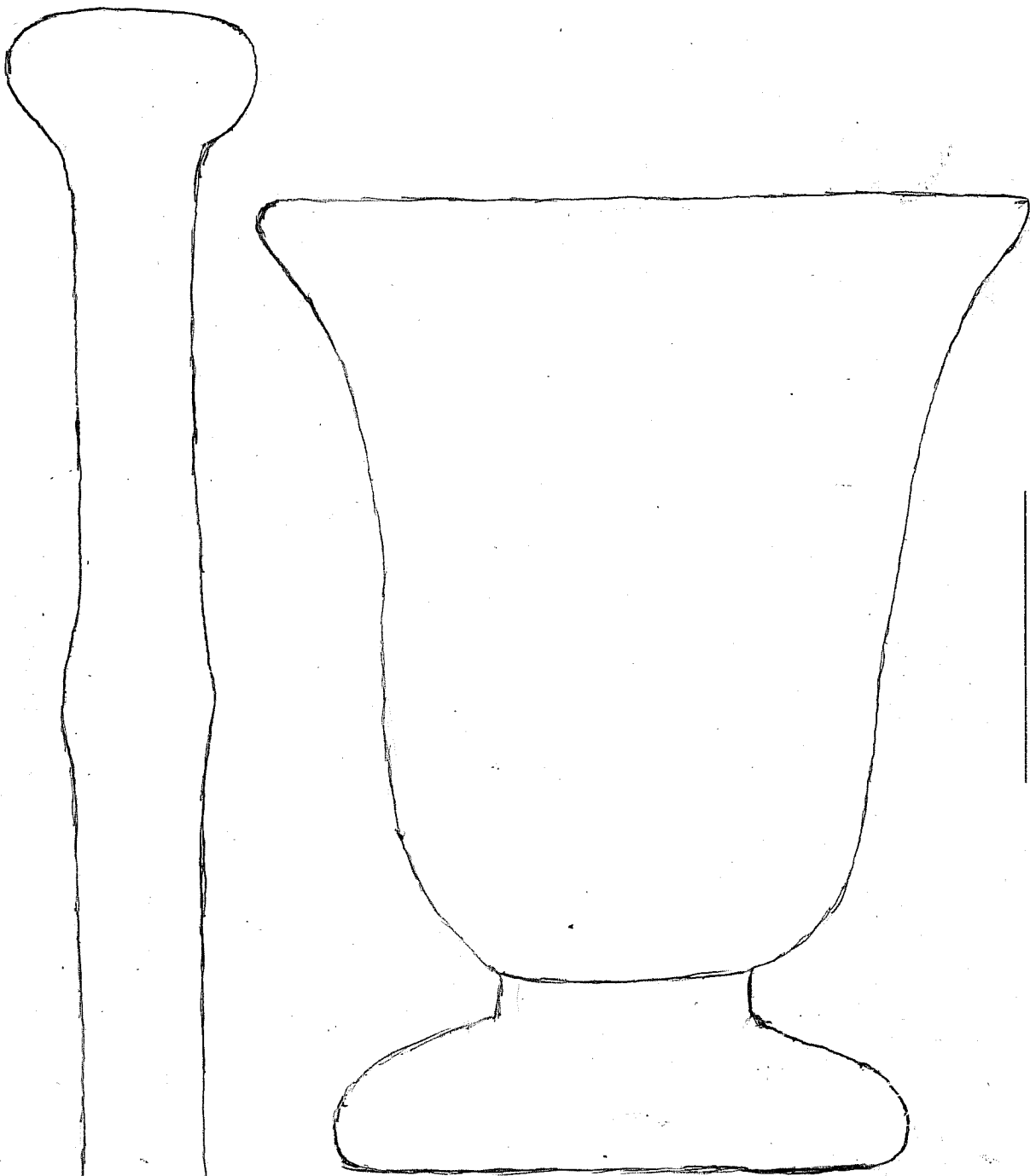
Tillredningen av senapen skedde på något olika sätt. Men enligt de upplysningar, som jag här erhållit, var variationerna, ej så stora. Grädde, potatismjöl och i vissa fall något socker, var de vanligaste ingredienserna för tillredning av hemgjord bordssenap. Att man blandade senapen i maten redan vid tillredningen förekom någon gång även i allmogehemmen, men troligen har detta förekommit ganska sparsamt. Vad jag har kunnat inhämta upplysning om i det fall, torde det i allmogehemmen endast ha varit till vissa såser. Det troliga är dock att senapen kommit till en mera allmän användning i den tidens s, k, herrskapshus. Till fett fläsk, kött och vissa korvsorter, användes senapen mest till i äldre tid. I detta fall torde förhållandet vara i huvudsak, likadant i dag.

ACC. N:R **M.15782:5.**

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

no. vid. 3

Mortel



Stäl