

ACC. N:R M. 9742: 1-4.

Landskap: Småland

Upptecknat av: H. Nilsson

Härad: Östra

Adress: Mariaströmslund

Socken: Knäcksheult

Berättat av: Egna minnen

Uppteckningsår: 1945

Född år 1865 i Knäcksheult

Ungdat Bramm

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Krydda Brännvin.

Detta har varit en sed så långt jag
minns tillbaka från min ungdom fast
att jag då ej smakade det som nu,
Men jag minns från den tiden hur
Gubbarna prisade varandras Brännvin vid
Julekalaserna, alla ville vara värst att
hava Kryddbrännvin på sitt Kalas.

Kryddorna var av mångahanda slag
den köpte en del från apoteken, såsom
Vejlörer - Kamfer - Kanelknopp - Maskotblomma
Pomeransskal, i hemmet hade den Kemring
Malönt. Bränt socker. som färgämne.

Denna Kryddmassa var egentligen till
Glöggan för att få den så mäkty kryddad
som möjligt, Kryddmassan sattes till för
sig sjelf för att sedan få stå någon dag
i förtid att draga av sig musten.

ACC. NR M. 9742:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Sedan till sättes det mera brännvin
och allt hålles nu i en kaffekokare
å fick koka en stund i mycket hård vid
sakta eld, sedan silades det rent och
kokades på butaljer, under denna be-
handling så påfylles det mer brännvin
till den mängd man önskade sig
då det sedan skulle användas så uppe-
hållades det åter.

Kat eller Bondsbrännvinet kryddades
endast med Pommaröskal eller kummin,
var för sig, och för att få en liten
bismak så kunde mycket lite Glögg
tillsättas, men detta skulle ej kokas.
Kryddmassan man fick förvarades sedan
i en eller flera påtaljer så påfyllda med
brännvin så hadde man kryddat hela året.

ACC. NR M. 9742:3.

Skalört Brännvin.

Detta användes som en särskild Medis
med sin särskilt som Magmedicin och
för matlust eller illamående eller
Magkräpa, samma var förhållandet med
Kummingbrännvin. Tillställningen gick till
så, att man tömde kummingen i en flaska
(Butelj) och sedan fyllde den med brännvin
det fick sedan stå några veckor att drugga
eller mätta, men omskallades emellanåt,
då man nu ville ha sig en liten kryddat
så höldes det av en del som blandades
med det okryddade, ä på detta sätt kunde
man krydda när man önskade.
På samma sätt tillgicks det med Skalört-
kryddan, och lika så med Kampertkryddan
Men Kamperten var skarpare så den måste
tagas mera försiktigt till Bordsbrännvin.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ACC. NR M. 9742: 4.

Kampert Brännvin

Sådant brukas som omslag för
värk i lederna, och lundsvärk och för-
sträckningar, och mångahanda åkommor
ja till och med tandvärk.

En annan Brännvinskydda var
svarta vinbär som också skulle var
mycket hälsosamt. Men dom användt andra
bär eller väter för detta kryddämne
är obekant. Men för att fort å härt
berusa en person, så skulle dom lägga
på, eller iblanda lite härtstöv i suppen.
(Härtstöv är det gråvita stoff som man
bostår av en häst vid ryckningen) men
det påstods att dom blev härt fyltsjuka
dagen efter, jag vet det ej, det var
endast en sägen jag hört.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV