

ACC. N:R M. 9700:1-3.

Landskap: Småland
Härad: Västra
Socken: Skultsjö n. fl.
Uppteckningsår: 1945
Upptecknat av: Joh. Sjögren
Adress: Lönåsa, Skultsjö
Berättat av:
Född år 1883 i Skultsjö

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Kryddat brännvin. s. 1-3

L.u.F. 50.

- 2 -

ACC. NR M. 9700 : /

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

L.U.F. 50

KRYDDAT BRÄNVIN.

LUF 50

S.k. Kryddat brännvin användes i rätt stor utsträckning förr i tiden, men numera är det inte mycket använt.

De växter som mest användes till att krydda brännvin med, var flera sorter såsom Kummin/Carum Carvi/ Malört /Artemisia/ Fläder /Sambucus/ samt Pommeranskal, någon gång Timjan / Thymus/ men denna växt användes företrädesvis till djuren.

Att krydda brännvin med kummin tillgick så, att växterna hopsamlades när fröna voro mogna vilket inträffade vanligen i juli månad, varvid hela stjälkan högs av och inlades på något luftigt ställe, eller utreddes på papper för att torka i solen, när fröna, så dels ramlade de ur själva, och dels skakades de ur. Kumminfröna lades sedan ned i en flaska, vanligen en stor flat sådan eller s.k. stopaflaska, men hur stora kvantiteter frön det skulle vara har jag ej hört talas om, utan fråga var hur starkt eller svagt man ville ha det voro ju vars och ens smaksak, när den kvantitet man ville ha nedlagts, i flaskan

hällades på vanligt brännvin tills flaskan blev full, detta fick sedan stå som
det hette "draga" lika med lagras en liten tid, men hur lång tid det skulle
ha på sig när jag ej hört berättas om, varför jag ej kan ge någon upplysning
om, även berodde även detta på vars och ens smak.

Malört användes på ett helt annat sätt att krydda med, ty till detta användes både
stjälk, blomma och frö, och skulle enbart blommor användas, repades dessa av tor-
kades på papper, eller hängdes ^{upp} stjälkarna (i knippor vanligen med blommorna
redat, när dessa varit torra kunde man använda antingen hela växten eller blom-
morna med inneliggande frö.

Såg omkring 1903 en man i Sävsjö som hette Frikniof Lövgren som hade s.k. mal-
örtsbrännvin, han hade stoppat både stjälk och blomma i en stor flat flaska s.k.
/Stopaflaska/.

Vidare användes som förut nämnts Fläderte som krydda för brännvin men till detta
användes endast blommor har det berättats för mig.

Anis användes även såsom brännvinskrydda, men till detta användes endast fröna.

De brännvinssoeter som användes såsom läkemedel var i huvudsak fläderte och anis

Flädertebrännvin användes till omslag vid vrickningar både för människor och
djur.

anisbrännvinet användes för endast människor, och skulle då vara bra mot för-
kylningar och andra bröstsjukdomar, såsom lunginflammation, hosta m.m.

Malörtbrännvinet användes för magsjukdomar, och ansågs genom sin beska smak
vara mycket bra för att få matlust av, samt i övrigt kunna stärka magen på "mån-
sätt".

Vad Tinjansbrännvinet skulle vara bra för kan jag ej ge någon upplysning om ty
jag har ej hört något berättas om detta åtminstone på min trakt.

Hörde i min barndom min far tala om både kanel- och kamferbrännvin, men hur detta
beredades vet jag eller hört talas om varför jag ej heller kan besvara den
frågan.

För övrigt kryddades brännvin i äldre tider med många sorters örter allt efter
vars och ens smaksinne.

Lönåsa Hultsjö i september 1942

Jon. Sjöquist.