

ACC. N:R M. 9762: 1-6.

Landskap: Skåne Upptecknat av: Emil Jönsson
Härad: Luggude Adress: Norrum, Hornsborg
Socken: Väsby Berättat av: Den samme
Uppteckningsår: 1945 Född år 1861 i Väsby kyrkoby

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Kryddat brännvin.

s. 1-6.

L.u.F. 50.

M. 9762:1

ACC. N:R

Landskap: *Skåne*
Härad: *Luggude*
Socken: *Wäsby*
Uppteckningsår: *1945*

Upptecknat av: *Emil Jönsson*
Adress: *Norrum på Sjomsborg*
Berättat av: *Jes.*
Född år *1861* i *Wäsby kyrkoby.*

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Uppteckningen rör sig om Fryddat
Brännvin.

Det frågas om fryddat brännvin
i en tid som länge sedan gått förbi.

Brännvinet var i fjörra århundradet
nära nog den mest begagnade medici-
nen för en mängd sjukdomar och åkom-
mor på både människor och djur. Enligt
minas Fars och Mors föräldrars utsagor
var det brännvinet som då hembräddes,
sentydligt starkare än nuvarande vatten-
blandade stats-brännvin. Det var mera
rusgivande, också mera giftigt, enligt vad

Skriv endast på denna sida!

som senare upptäckts, att så kallat fin-
-kalt brännvin innehöll sinkelolja, som
skulle varit mycket skadlig för helkan.
Derför uppfanns tio-dubbeltreringen,
som icke skulle avlägsna den skadliga
sinkeloljan. Men denna rings-methode
förefanns ej i huskehors-brännningen, till
före 1840. Som sagt, skulle brännvin,
och jag hittade en liten bok, bland mina
böcker, som heter "Brännvin och Salt, hjäl-
-per för allt." I denna föreställas alla sjuk-
domar, inse och yttre, kunna botas med br-
-ännvin, ensamt eller i förening, eller bland-
-ning med salt, på olika sätt. Man må
icke förundra sig över att brännvinet är
allmogens begagnades till medicin, ty både lä-
-kare och apotekare måste begagna spriten.
Vad skulle alla droppar kunna hållas på apo-

25
Lekarens flaskor utan att torka till en kaka
på botten, om inte spriten vore en skyddande
bestands-del deri? Således brukade ju allmo-
gen tillsätta åtskilliga slags kryddor i beränn-
vinet om medicinen skulle användas för folk,
och andra ämnen eller växter om det skulle
användas till kreatur. De växter jag kan
påminna mig, som begagnades att krydda ber-
ännvin till folk, voro: Malört, blad, blommor och
stjälkar. Derav blev stark besk smak, ansågs myc-
ket nyttigt vid magåkomor. Kummin, den
dast frö lades i berännvinet, som derav fick god
krydd smak och användes som preservativ
och botemedel mot maglidande. Körvel
(Finkol) både stjälk, blad och frö, utmärkt
för hals och mage. Lilstikka, bladen mag-
stärkande. Honung blandades i berännvin
till fruntimmer nykterister (barn) på kalas.

Ett egendomligt bruk i förra seklet, var att alla skulle taga in arsenik, såsom läkemedel emot sjukdomer hos både folk och fjä. Arsenik var förbjudet att köpa och handla med, men smugglarsjukbar gick omkring och sålde "musa-socker" till allmogem. Det afsågs rentav såsom något nödvändigt att ha i huset, och jag minns min Far hade en liten ask med arsenik (det kallades också "rättekrud") inlåst i en av sina hemligaste lådor. Man trodde att arseniken, av en full vuxen, man riska, kunde talas så stort stycke som en halv ärt, men en häst tälte så mycket som en hel ärt. För folk skulle arseniken beta för gruslig colik och ävenså för hästar, annars vid snöttlig giva, skulle hästar trivas bli blanka och fetta och friska, troddes det. Min Fars bror, Jöns Nilsson Långaröd, dog efter att

tagit en liten bit arsenik för kolik. Hans
dotter Bengta giftned. Per Jönsson, orals der-
-vid, mjölkade köttmjölk och lät honom, sin
far dricka, men som han tagit in något mer
arsenik än vanligt så dog han. Min farfar dog
av en sup. brännvin med starkpeppar, som
han tog in för colik. Men bägge guldearne va-
ro i år och hade ofta fört, in tagit arsenik
utan skada. Man trodde att brännvin bleve
starkare och mera resgivande genom tillsats
av arsenik, eller orolig tobakolja.

Till kreatur har brukats ofta äron orolig
i deg med brännvin för aptit. Silbesticka
i brännvin till kreatur för att mjölken skul-
-le få bättre smak, hos kor. Allmogon brukade
djuda främmande orans personor, om de kom-
-me luttida om morgonen, att taga en "baisk"
(best) för att hålla. Curaget eller aptiten "vid lika"

till frukosten. Denna baish sup var van-
ligen brännvin med malörtslad, gröck
skoppor som en längre tid stått samman-
blandade att "träcka", d. v. s. draga smaken ur
malörten och bli ett med brännvinet.

Starkpeppar i brännvin begagnades vid kolik,
liksom också arsenik. På gäst-givare-
gården i Höganäs år 1877 då jag tjänade der,
såldes följande sorters brännvin: Finkelt
brännvin, Bernadt-, Destillerat-, Tiodulebelte-
-nat-, Genever-, Tomerance-, Cokeravitt-,
och Citronbrännvin. Jag tror inte att det
kunna uppfinnas fler sorters brännvin i
den tiden, som praktiserande brännvinskö-
pare kunde ju tillsätta varjehanda kryddor
efter behag och smak. Ännu för 30 år
sen har jag sett arseniksmugglare på markena
der i Sörmland.