

ACC. N:R M. 9840:1-3.

Landskap: Skåne

Upptecknat av: Johan Ek

Härad: Harsjögers

Adress: Olofsgränd, Kävlinge

Socken: Kävlinge

Berättat av:

Uppteckningsår: 1945

Född år 1869 i Löderwidinge

Kryddat brännvin

s. 1-3.

LUF. 50.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Skriv endast på denna sida!

ACC. NR M. 9840-1.Landskap: SkåneUpptecknat av: Håkan EkHärad: HarjagersAdress: Olofsgatan, KråklängeSocken: Kråklänge

Berättat av:

Uppteckningsår: 1943Född år 1869 i LöderwidingeLUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIVTryskdat. Brännvin.

LUF. 50.

De växter som vid slutet av 1800-talet användes att brydda vanligt renat brännvin med var: Malört (*artemisia absinthium*), Kummin (*carum caravi*), Anis, Pomeransknopp, Pomeransskal, sorbeer, och svartvinbär.

När malörten var i full blom avskars stänglarna och lades eller upphängdes på ett luftigt ställe för att torka. Det var dessa växter som användes. När stänglarna var torra tog man några och skar dem i stora bitar som stoppades i en flaskan och så slögs brännvin på. Efter en dag var det färdigt att användas. I regel lät man malörten och brännvinet bli på flaskan.

Skriv endast på denna sida!

Tills det var utsupet, blev det för skarft slog  
man mer brännvin på flaskan som där var plats till.  
det, annars spände man ut det i glaset. Man kunde  
också sälla det på en annan flaskan och späda ut  
det efter smake. Sådant beskt brännvin användes  
särvidsakligen om morgonen, isynnerhet för  
dem som varit på fest. dagen innan, samt  
när man hade knip eller annars ont i magen,  
det brusande icke användas till mat eller  
kaffe. Det serverades ävens på krogen och  
gästgivarstugor där det kostade 6öre för en sup  
på den tiden. Hade man inte malört så  
kunde man köpa dubbla malörtsdroppar på  
apoteket. Malörtsbrännvin användes åtminsto-  
re i slutet av 1700-talet, kanske tidigare.

Många av våra vinbär lades på en flaskan och  
slogs brännvin på, det användes om man  
var illamående och dålig.

ACC. N:R M. 9840:3.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Av kummin var det de torra frön som användes, vanligen var egen skörd, kris, pomerans-  
kropp, pomeransskal och socker köptes.  
Av dessa kryddor lade man, mer eller mindre,  
på en flaska och ~~till~~ olog brännvin på och  
lät det stå och "draga" ena två dagar varefter  
det sidades. Av dessa kryddor kunde man utslu-  
ka några, beroende helt och hållet på huru dan  
smak man ville ha på brännvinet. Sådant  
kryddat brännvin användes inte som någon  
slags medicins utans som vanligt bordsbrännvin,  
i stället för närvarande akkurat.