

ACC. NR M. 9900:1.

LnF 50.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

1

Kryddat brännvin.

Användes mera i hushåll i gången tid än nu
änminstone det brännvin som man själv lagade
sitt med kryddor. Variationen var inte så
särskilt stor den krydda som mest användes
var kummin (kumjån) som den kallades i vardags
lag. Man lagade enbart kumjåns Brännvin
samt Malört's brännvin, detta brännvin gick
under namnet bäck (bäckor) när något kallas
gick ur stapeln eller ände rum i något hem.
Då det första gästerna välkomnades med var
en bäcker välkomstsup, ibland fick den
kommande själv bestämna om han ville ha
en kummin sup eller en bäck, den senare var
kanske något svårare att ta men så gjordes för
också bättre verkade den gav också bättre aptit
till maten. Även Malört och kummin blan-
dades på samma flaska denna sort smakade

ofta bättre, innan kumminen lades på bränn-
vinst brändes det, rostades liksom kaffebönor, det kallades
i vardags språket för att bränka kummin. Dessa
två kryddor var de vanligaste som användes
till brännvin som skulle vara till förtäring
nämligen Kummin och Malört.

Medelst det brännvin till vär, sår, eller som
parfymer användes blommor som ex Liljekonvalj
rosenblad Lavendel vilka starkades först innan
de lades på brännvin, även svarta vinbär
lades på brännvin detta brännvin var en
hälsomedicin och togs vid illamående
eller någon häftigt på kammande brännpa
eller man plåga, för detta hjälpte ju också
en så kallad besk, som vinterna i synnerhet
var här många gubbar som gick och tog
sig en bäck varje morgon, Brännvinst med
Kummin och Malört, var den mest värk samma medicin i äldre tid.