

ACC. N:R M. 9997:1-2.

Landskap: Småland Upptecknat av: folkskol. G. A. Hartman  
Härad: F. Möre Adress: Vissefjärda  
Socken: Vissefjärda Berättat av: Densamme  
Uppteckningsår: 1946 Född år 1888 i Vissefjärda

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Kyddat brännvin s. 1-2.

Lu F. 50.

ACC. N:R M. 9997-1KRYDDAT BRÄNNVIN.LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV*Luf 50.*

Det har inte varit lätt att få reda på något om det i rubr. omfrågade, men ur minnet ska jag försöka säga några ord. Min far var född 1845, död 1907, samt ägde hemman i Fågglasjö, Vissefjärda socken, ett par km. ifrån den plats där jag nu bor. När han var omkr. ett år gammal byggdes den mangårdsbyggnad, som ännu användes på hemmanet. (Då) under byggandet av detta hus bodde familjen i bränneriet, som nästan varje bonde då ägde och <sup>klar</sup>själv "förädlade" potatis och säd, som ej användes direkt i hushåll eller till djuren. De senare fick väl mest nöja sej med dranken.

Detta var en lång inledning till den korta notis, som jag kan lämna. Efter mina föräldrar har jag reda på, att man vid husbehovsbränningen fick ganska oren vara, som luktade och smakade finkel. För att både till vardagsbruk och till fest få brännvinet lite mera välsmakande, hade man ju en lätt åtkomlig krydda, nämligen kummin, som även mycket användes. Det var ju bara att lägga kummin i brännvinet samt låta det hela stå och "dra". Och på samma gång billigt, då man hade kryddan in-  
nantagandes.

ACC. N:R M. 9997: 2.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

En annan växt, som knappast kan betecknas som "krydda" men som användes tillsammans med brännvin, var malört. Denna växte ju i kryddgården, och frukterna av malört lades ner i brännvinet i en flaska och sedan det dragit tillräckligt, silades vätskan. Av den togs in, när man hade magont eller var "spyredd", som uttrycket här låter, alltså brukades som medicin inom husapoteket.

Jag hörde också omtalas, att man, om man så tyckte smakade gott, slog brännvin i buteljer, som det varit sirap uti, skakade sedan om, till dess sirapen lösts väl i brännvinet, varefter det hela dracks enbart utan tilltugg. Då det var sötat passade det väl ej som matsup vid ett kalasbord. De bönder som odlade bin och hade honung köpandes sötade naturligt nog med honung för att få fram ett "dessertbrännvin" eller en smekande dryck, som mest passade för kvinnornas mindre garvade svalg och halsar.-