

Liste 154. Brännvin.

N. No. 154.

Jag känner inte mycket till brännvinstillverkning och hantering, men så kallad husbehovsbränning började i trakten här jag ej säga, men jag tror att allmänheten ej brände senare än 1865. Orsaken var främst förbud och även dålig förtjänst. Nykterhetsrörelsen hade såkert ingen orsak. Det första offentliga nykterhetsföredrag inom församlingen hölls 1892 i sockenstugan en söndag efter högmässan, och hölls på anstiftan av kyrkohäradets Bevisens son Alfred, han själv höll ej föredraget, det var en annan. Det föll så illa ut, och i så dålig ordning, att till sist skilde Alfred Bevis och föredragshållaren fick rymmas fjärrt och fly upp till folkskollärare K. Holm för att komma ifrån handgripligheten. Så slutade det första nykterhetsföredraget i församlingen. Jag räknade, som jag nu minns.

På hemvägen från nämnda högmässor och föredrag
hördes många äldre män och kvinnor yttra, att
det säkerligen var på de yttersta tiderna och
att "antikrist" var lösläppt, ja t. o. m. att de
som blevo medlemmar i föreningen, "Guds templarorden",
skulle stämpas (brännmärkas) i sina pannor enf.
uppenbarelseboken tal 6.6.6. Mot slutet av 1880-talet
fick en godsägare Pålsson i Öhult tillstånd att
bygga ett bränneri och bränna viss kvantitet
brännvin under viss del av året, på hösten.

Det varade endast några år, och dog ut i brist på
råvaror, säd och potatis. Det var för dålig jord-
bruksbygd för bränneri. När bränneriet var slut
för året planterades pannan och ett par de
viktigaste delarna togs bort. Under den gamla
husbehövsbränneriet hade, så vitt jag vet, alla
lantbrukare rätt att bränna, men storleken
på pannan och apparaterna skulle ingå.

Vid husbehovsbränning förskans ingen skatt, men vid
det, förest nämndes brännvinet var apparat som visade
hur mycket som hade gått genom glaset, och skatt
därpå. Spriten köptes till Långby efter hästar.
Huru stor skatten var, vet jag ej. På den tiden
man brände kornen kom ej annat än korn, malt
potatis och rovor till användning, det bästa
brännvinet lär ha blivit av korn. All krydda
brännvin i hemmen, var tilldigen vanligt. Svarta
eller röda vinbär, malört, kummen, peppar,
völleka, pommaranskal, den svara färgade så
att brännvinet blev gult. Kamfer på brännvin
användes mest som medicin. Malört och peppar
möt plågor i magen. I en s. k. likprädikans efter
en i Stanshult arlidens fru, yttredes från prädiktolen
(brännvin med peppar och malört ha flitigt använts,
man hade ej hjälpt.) Kummen användes rätt
mycket, det skulle bota huvudvärk och magplågor.

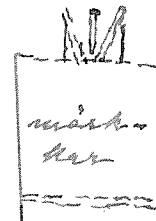
Till bränninsträning gick först åt ett mäsken
av trä, en pannan av koppar, ett kylkar av trä, en
rörling av koppar, en stor skiv av trä till att
läsa upp mäsken och mäsken till pannan,
en större gryta eller kittel att koka potatena i.
Skulle det brännas av malt fick kornet först
mälles och torkas. Pannan som gjordes av koppar-
slagare, gjordes efter den mängd man tänkte
bränna. Av en halv tunnans potater, som de var
stärksaker och goda, kunde bli 4 kanner spilt
om potaterna var tillsatta även med malt.
Pannan kunde vara för mindre eller större kanner
bitar. Till pannan hörd ett tät slutande
lock, mycket koppformigt uppåt, från toppen gick
kylpipen ut till kylaren, som hölls med kallt
vatten blandat med is. Lom packning vid pannlocket
kunde svandras mycket. Lådan (germanis fanns ej)
en smed gjorde klämmor av järn, som kunde
klämma lirt.

Formen på pannan var rund, ej alltför vid.
Vid bränningen placerades pannan i någon stens-
öppen spis i en drängstuga eller bakstuga som
fanns på de mindre stora gårdarna. småbönder och
torpare hade ju ingen rökare. Pannan ställdes
på en stor hög potaring, snidd eller quten.
Kylkrut så nära pannan som möjligt, så att
röket blev kallt från pannan till kylaren.
Den mäsken i karut (potarna fört väl bräddade)
var väl blandad och omvörd. Lades jätten i
bruggjäst och så seerdes, ej för lite, och röddes
om i mäskekarut. Den var det potatis, malt
och vatten som en tunn gröt eller tjock välling.
Karut fick ej vara fyllt mer än högt $\frac{2}{3}$ delar.
Lägsdes väl över och fick stå minst 3 dygn för
att jäsa, eller längre, om så behöfdes, man hade
ju ej de apparater att prova mäsken med.
Pannan och kylaren fick vara väl förtenade.

ACC. N:R M. 11794:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Allt måste kunnat tillagis så att man hällde
varmt vatten på korv i ett kar så att vattnet
gick så högt som kunnat så att allt blev fyllt,
vattnet fick inte vara för varmt, förvarades sedan
i ett i för kallt rum till dess allt kunnat graddas
och "slas" sköt ut av vargen korv, bortat & tem-
långt eller mindre, så togs allt kunnat upp och
lades i en matlilla, en lång brad lida, med lita
kantar och i lätare så att allt vatten kunde
rinna bort och vattnet torkades fullkomligt, så
kunde det förvaras. Liden och potaternas skulle
vara friska och hälet av god kvalitet. Frysna
potatis gick att använda, man fick då i gäst-
boken de blev de odugliga. Potaternas tvättades
man i skaldes och efter kokning stötte eller kross-
des i en "krabba". När jästern var ilagt och det var
kunnat i full järing pottrade det som i en kokade
gryta, därför fick karit i varer fullt.



När pannan var väl lagom fylld med vassa
och lät skettur den fick y vara full, ty de
kunnade ju vassan på upp i kylröret och det stop-
pade så att y ringen gick igenom, då kom den
drunk. Elden fick y vara stark, de brände det
vid och kunde y begagnas. Bränningen förestods av
herosfer eller husmor, och man brände även på
vatten om så behövdes. Mängden som brändes
att ringen bestämdes ju pannan, man brukade y
mindre än ett par skäppor 50 liter. Bränningen
gick så länge det kom något ur kylröret, det
första som kom var starkast och det sista
"ättrännet" svagt. Alla attiraljer rengjordes nog
utan jätthet där det gjeste fortas om det y var
trött. Starkheten på brännvinet bestämdes genom
smak, tror jag. Ther många gånger man destilerad
sprit kan jag y säga, man man destilerade
på träkol, av visst träslag, lind eller ek.

ACC. N:R M. 11794:8.

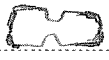
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

De röster som blev kvar efter brännungen gick ut
svin eller fikvatten och hölls för att vara bra till
foder. Några särskilda lokaler eller hus för hus-
hållbränning har jag ej hört talas om här. I h.
brännvinssmakar köptes från någon stad en s. h.
reskärare. Smakaren varierade i storlek från 15
kanwar och uppåt. De förvarades liggande, hylst
i källare. På ena sidan var gjort ett rent hål
som ledde uppåt, och man kunde med en s. h.
"seerare" ta upp brännvin vid behov. I en stor su-
are gick ett stöp $1\frac{1}{2}$ liter, man sugade ut loften
så kom ju brännvinet efter, man sugade med munnen.
När suaren var full köptes hylst till med tunnare
så kunde man lyfta upp och släppa brännvinet på en
flaska eller "sugga", en stor vellsufleska, Högens.
Brännvinstagger var nästan har jag ej sett, men var
trå från det olika storlekar och fasoner, alla
gjorda av ett eller möjligen två. Några av dem



ACC. N:R M. 44794:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

var in och uttappningen i själva botten i en Goud
staver med borst höl så att man ej behöfver
Papp eller svicker. Jag har en brännvinskagge som syns
mer två hanner, som min farmors bror har gjort.
han kallades böks Pellus. Kaggen är nu sk med sex
träskand på och välgjort arbete. Jag är 80 år och
min farmor var 93 år dog 1881. De riddsta brännvins-
flaskor nu glas som jag sett här i arten sig ut
sedda ruppifrån  eller  det fanns både halv-
stop och stopaflaskor. Jag har haft en en flaska
som rjts av en brännvinskontrollör. Vindill, den
syns ett halvstop, och skand och sliten på alla
sidorna så att den var nästan mattskivad. Den hade
merst med på otäckliga resor. Den föll i golvet
och det blev tras. På den där flata flaskorna var
ofta lite lasing såsom Skil bror. Skil mina vänner
Välkommen hit. Drink i botten. På senare delen
av 1800 talet fanns det sådana flata flaskor med

blommor på och rökta färg på både blommor och
hår men de flaskorna var i gamla tid samma
tid som de flaskor i form som ett slående lygn
med sommen över ryggen till halsstag och halsen
i mannan. Någon äldersgräns för att bränna man
gag ej män och kvinnor deltog. Det hände att
det blev något som de gamla kallade mäsbräm
vin, luktten rökte till rygning men var på det
bräddade vet jag ej. Att några fick betalt för
sitt arbete, med brännvin vet jag ej, utom
vid de större brännerierna, där fingo de ett
halsstag eller stag i visken. Vid halsbränning
deltog nog ej mer än hushållen och anställda,
men vid större brännerier var det flera stycken.
De som ville vara förmögna hade silvertunnlar
när de bjöd. Ett förmöget hem kunde vara sex
silvertunnlar, alla med armband på sidorna.
De kunde vara med och utan fot. I alla tunnlar

gick tre vanliga supar. Låfens det små bågare av
mässing, släta utan fot, videl rappat, men varken
tunnare eller bågare fanns i fattigare hushåll, kanske
ett eller två gamla glas. Tio personer kunde ju
dessa tre samma glas eller tunnare. I ett fattigt
eller snåbondehem gagnades inte brännvin varken
vardag eller varannan dag, men i lite bättre hem
gagnades nog mer eller mindre brännvin vardag
man kunde byrda brännvin var och var som helst
med eller utan tilltugg. Vid julkalas användes
det oftast mycket brännvin, man skulle ha
fisk - o - sup - ar - na. Man sade också att
allt var som fisk, etan, älast, således även
gröt eller sölast. Kaffegök eller kask, förkam ej.
Några ceremonier förkam nog ej, annat än de för-
minsta skulle gå först. Vid kalas eller vidans
fester brukades ej visor, man vid andra till-
fällen kunde det nog att man sjöng många visor.



vanligt
brännvins
glas i min
barn dom

Vid uppbrott från samlingen hörde man jynge.
När kauske hörde det vara tid, att tänka på
refrängen, och efter dagens hev och strid begy sig
sigg hem till sängen, och drömmas mången
lyslig dröm, som guld och gröna skogar ett
eggt bo, en vän så vän, och här och där
små krogar. Drick tisemi, drick tisemi skål
fraterens tisemi. Ett eggt bo en vän så vän
samt här och där små krogar.

Vid sista seppen hörde man jynge.
Krigarn vilat sig i mark och skog, ofta nog
klipp av! Sant. Här den, som är närvarande
och den som kommer farande. Gotär.

Vid tillfällan då gäster var bjordas användes det
en eller två seppar till varje, men ingen järnschild set.
Brennvin av horn (malt) användes burt. De tillverk-
ningen såldes väl i de flesta fall, en del till
säden, som ej hade något att bruna av.

Har stor kvantitet som förbrukades pr individ
är svårt yllra sig om men icke int. lita.
Har talade om att under hans uppväxt kostade
en hemm. tjugo skilling 40 öre. Under min första
tid kostade det 1.90 till jularna. minns två år tillbaka
En förmogen kunde jag i Lönne som lånade ut
pängar (det var före min tid) till behövande, fick
de viss mängd brännvin i stället för kontanter.
Exempelvis han skrev räkna på 400 daler lånade
300 daler i pängar. 60 daler i brännvin och 40 daler
i apia. Någon lokal fanns ej för utskänkning i
församlingen, samt ej i Burgagårdens Fastvärdgård.
Under min tid har brännvin ej fått köpas i Burgagård.
De första i min barndom, då gamla sies att
brännvin var nyttigt till nästan allting. Den medicinen
i olika blandningar användes det mycket men oftast
kallt, endast vid s. k. karpad ländes det eld på brännvin
för att ^{man skulle} svettas i badet, sen dracks det sviga efter

Jag har förest nämnt en del fall då brännvin begagnades
vid sjukdomsfall. Det förskams ävens som medicin för
oljus. Stigra droppar brännvin gavs ävens små barn
vid långvarigt skrik och man ej visste vad de fattades.
Under förre sekelt lär det ofta ha förkommit att
man gav barnen brännvin att doppa bröd i och
äta, det blev ju då både "fulla och mätta".

När en pojk skulle ta första steget kanner jag ej.
På senare delen av förre sekelt blev ju brännvinet
användt svängsom förändrat dels genom upplysning
och dels genom nykterhetsrörelser och dels genom
bänker och press, sedan allt folket lärde sig
att läsa. I min uppväxttid var det ju turligen
vanligt att vid alla tillfällen som gavs, skulle
brännvin drickas. Till Receptionen hörs på s k "slagsvår"
d v s den som ropade in en vara, stor eller liten,
fick en sup, och den som köpte mycket, visste till
slut ej vad han köpte. förelsatte att han var betrodde.