

"Brännvin." När tillverkades brännvin.

Privat brännvinstillverkning pågick på denna hakt till 1778. Den upphörde vid 1780-faktet. Utledningen var statligt förbud av Gustav III. I Löderköpings var belegg som fortsatte brännvinstillverkning. Efter den tiden, alltså efter 1780, fick vissa personer "tillstånd" med s. k. "husbetsbränning", som varade till omkring 1845, efter den tiden beledades bränningen med så hög skatt, samtidigt då ansågs det som mindre lönsamt. Brännvin tillverkades på hästen i regel efter 1 nov. Efter 1 maj var bränning förbjudet.

Under den förbjudna bränningstiden var brännvinspannan förseglad med "sigill" av länsmannen = kammararien, att bryta "sigillet" var naturligtvis straffbart, det räckte ej med böter, hatigen var det 6 mån. fängelse pr. förseelse.

X 1853-54

N. 16.
154.

Brännvin. Rätt till bränning.

Före 1778 fanns ej någon inskränkning än alla fick bränna. Efter 1780 var endast husbets-
bränning tillåtet, som grund på dessa "tillstånd" togs hänsyn
till den favoriserade inkomsten. De fick bränna som var anställt
da i kommunal tjänst, prästerna brände.

Det förekom att flera hushåll
slag sig tillsammans, å brände. Endast de hade rätt att brän-
na som hade viss favoriserad inkomst. Dessa rättigheter ut-
nyttjades, allt efter som de förmåga var begiuna på
brännvins-vasen.

I stort sett var det endast
vid "storgårdarna" som brändes, "småbränder" & "backstugesif-
tare" hade bekymmer på det "slagliga brädet", så brännvins-
fick dessa nog ofta undvara, trots att även de hade ett
utpräglat spritbegär.

Brännvin. Tillverkningskost.

I skatt belades 80 röjor kannor.

Vid de större bolags-brännerierna var den ståtliga kantsal ibland "länsmän" även "kanjunkare", "löjtnant" eller "kapten" som var närvarande vid "uppsättning".

På de mindre hembrännerierna gick skatteberäkning efter pännans storlek. Det förekom också ibland att skatt uppsatts efter pantinnehavarens "egen uppsgift". Skatt beräknades för varje hushåll som brände. Enligt uppsgift var skatten 80 röjor kannor som brändes = omkring 27 öreliten.

* Med reservation för ev. vidare kompletteringsbesked av flera äldre personer.

Brännvin. Råvaror.

Här i Tjustbygden har anväts såd samt något potatis vid brännvinstillverkning. Myrstack å sågspån skulle jag förmåda men var vanligt i Skouland. Senare tillsättning med enbär, röndebär blev fin smak. En blandning av korn, råg, något potatis å enbär det var ett föredraga. Som kryddor användes "kummin" å "malört".* Smaksättning tillkom på senare tid, tidigast gillade quibarna nog mest det okryddade. Orsaken till förändring med smaksättning var nog som "modibetonet".

Den s. k. smaksättning var i regel de förmögna godsägare föräster m. f. som genom veder från annan art, f. o. m. från utlandet, först införde nyheterna.

Till en bränning togs cirka 50 % korn, 30 % råg, 15 % potatis samt 5 % enbär eller råndebär. Denna beräkning utgår från en "högård", de fattiga å mindre bemädlade samt smehänder, tog 60 å 70 % potatis, det blev alltså mycket sämre "vara" = översvägande "potatisbrännvin".

* Även "johannesört"

Brännvinsapparat.

Jag har sett en "brännvinspanna" vid Håselbull, enligt uppgift av äldre, att så var. Den var av hamrad koppar, fanns ej någon skruv, botten å sidor var i ett. Storleken var: höjd 70 cm, diameter 75 cm, kupabrund i botten. Jag skulle förmoda att den rymde 450 eller 500 liter. Vid kanten uppställ var en bred fältskant på cirka 60 mm, som låg i 45 graders vinkel mot sidytan. T. o. m. på denna fältskant syntes "blymärken" med skämpelar från tidigare "sigill". Även fanns det flera "blysignerings" ningar, de var av mässing. Den pannen hade varit inmurad i spisen.

(Då pannen var av tjock kopparplåt, fick ägaren bra betalt då den såldes till kopparskrot.) Många personer var då år 1902 & 1903 mycket intresserade för denna gamla "brännvinspanna". Samtidigt också för "blysigillen".

K. 5 Den 18 mars 1951 tillsände jag en rit-
skiss över brännanordningen vid Håselbull i Håsked

Brännvin. Utskänkningslokaler.

Tidigast dracks det brännvin en "lekärt" å "sällsingsmuggar". En "sup" = 10 cl. Omkring 1885 var priset på en sup 10 å 12 öre, något senare 16 öre. På krogen var endast bräd som "tillkugg". Kappsdrickning har förekommit, en karl skulle "klara å stå på benen" efter 1 lit. brännvinoföräring.

Brännvinsapparaten.

Det har förekommit olika pannor under skilda tider å på olika platser. I regel var det kappslagaren som gjorde pannor. Vid de mindre brännerierna stod pannor på pannring. Till $\frac{2}{3}$ skulle pannan fyllas med mäsik. De mest vanliga kylkaren var av trä. På gårdarna fanns "isdäs" för dlin. avkylning. Vattenet kappsades in i karet medelst en vid botten löstagbar "fräslugg". Från brännvinshen östes i regel brännvin med en skopa upp i kärlet.

Jag skall försöka lämna mer besked
om apparaten!

Brännvin. Tillverkningen.

Den säd som skulle mältras bereddes enligt följande: Säden lades ut på gals eller skiva, varpå den sedan vektades. Vekningen pågick dagligen, tills kornet började gro. På 4 å 5 dagar om det samtidigt var ljumt när den började grodden = bradden komna. Då när bradden var 3 å 4 m.m. var det den behagliga tiden med torkning. Vid mindre partier torkades i ugnen, vid större mängd i "bastun" eller den m. ändamålet loffet i bygghuset, den s.k. "kättnä" = malttorkan. Som specialfordring på råvaran var, god kvallite, alltså sämre s.k. slåsäd, dugde ej.

Mäskan bereddades av korn, råg, havre, potatis och enbär. (Enbären skulle också mältras). Den potatis som skulle användas frätkades samt skars ifrån allt som var rutet. Då sedan malten var fön malades den groft eller krassades. "Flunkvarner" alltså diaga fanns, men samtidigt var det gott om "skalltvarner" där "graugräjptes" malten, det var också i kvarnarna s.k. "grynkrass", det var nästan specialt för maltkrass.

Brännvin. Tillverkningen.

En huvudsak var den, att malten var tor, annars "degades" kvamen. Potativen var, oskalad. När malten då var klar från kvamen, tillsattes malten i "mårkarer". Mårkarer var cirka 1 m. högt, 1.30 ä 1.40 i diam. med 4 st. kraftiga träband. "Mårkar" = "Låttkar" = "Bryggkar".

S. k. "surdeg" var jästmedlet som användes. Någon "jorenjäst" fanns ^{troligen} ej på den tiden. Dels vid tidigare brygg samt vid bak ficks "surdeg". Surdegen bevarades i tårt mjöl. Där jäsnings skedde kunde vara en funna eller kar. Så mycket jästes som tidigare var mättat. Jästmängd allth efter mältmängd. "Kummin", "malark" och "johannesört" tillsattes då. Det måste vara varit där jäsnings skedde, över kärlet täcktes med träen kläder och mattor o. s. v. Jäsning pågick 3 dygn. Den jäsnade massan kallades "mårk", den färdiga produkten "sprit", ä "alkohol".

x S. k. "Surdeg" var vanligt vid brödbakning omkring 1905

Brännvin. Tillverkningen.

Bränningen tillgick på följande vis:

Då allt var i ordning med kylrör å kylanordningar samt vatten i is i karet. Som brännvinet hade sin kokpunkt vid $+78^{\circ}$, kom alltså spiriten före vatten. (som har $+100^{\circ}$ till kokp.) Eldningen måste då regleras så att kokningen var under $+100^{\circ}$, annars kom vatten med samt bortkoktes. Vid utfogget på kylröret var ett glasrör, där hade "brännmästaren" sin plats, där såg han på "varan", hur "eldaren" skulle reglera eldbrasan.

Vid de mindre brännerierna fanns ej någon vakt. I regel brändes en 50 å 60 "kannor" pr. gång. Bränningen pågick cirka 14 dagar, det var allt efter som spannan var stor. Vid bränning deltog "brännmäst." en "eldare" i bland någon "pojke" pr. div. handräkningsarb. Efter varje bränning rengjordes kärlet. I allmänhet dertillerades efter slutad bränning. Brännvinets styrka prövades fraligen medelst kokning. Olika styrka på spirit, lags i skilda kärn. Det starkaste brännvinet var pr. de bättre gästerna.^x

^x Hänv. till blad Nr 18

Brännvin. Tillverkningen.

För i tiden gillade gubbarna helst ofärgat brännvin. De större gårdarna hade särskilda hus pr. bränning. Dessa hus där bränning skedde var cirka 6x7 met., med "maltbarka" på vinden. Inredningen var: spisen ofta i hörnet, där naturligtvis även pannan var placerad. Där var bänk, "kar", funnar å halvar i flera storlekar. Av grava stöcken var kärl, medelst "inkolkning". Dessa hus kallades "bryggkhus". I dessa hus skedde också all frät pr. gårdens behov.

Brännvin. Diverse Allt igenom under åren har det funnits till enkla slottiga bränn-apparater. Den mest vanliga metoden har ju varit en 5 eller 10 lit. fatagenkruka, rånaror "socker" å "gäst", den spriten påstås ha en "jästsmak". Vad jag har kommit till, var det, också på 1700 å 1800-talet mycket primitiva å olika brännanordningar så i bygden pr. den mindre bemiddlade hagen. Det övergick sedan alltmer till fasta mindre yrkesbrännerier, där som först tillkommer mer ordnade apparater för driften.

Brännvinets förvaring.

Till förvaringskärl för brännvin var dels "kaggar" dels "lajdlar" = stora tunnor. Brännvinet förvarades i vinkällare. Det var olika kärl till olika sorter. De maltrester som blev kvar vid en bränning, dels förkades på förvarades till nästa, var det pröfadt med vidare bränning inom en snar framtid placerades de rester i det s. k. jästkärl.

Än i Trutbyggen har endast förekommit brännvinskärl av trä, ej näver. De s. k. brännv.-"kaggarna" var "kryssade" = flett sätt an "laggning" ihop av ekträ med träband, i regel var banden grannrötter. Dessa kaggar var dels 10 lit. dels 20 l. samt 40 lit. De stora "lajdlarna" var av grannträ de rymde 150 å 200 kannor. Höjden på dessa var cirka 2 met. (En barrel kunde stå rak i tunnan). Från Söderköpingsbrän levererades spriten i bruna 8-kantiga 1-lit. flaskor, samt i bruna "halvstopps-flaskor" Ett 1/4-dels kvarter = en "jungfru". Samt inskriftna förekom flaskor s. k. "kränkta gles med kungens namnskiffer."

Brännvin. Deltagande i bränning.

Några barn deltog ej i bränningen, för det mesta var det medelsålders, å äldare personer. Fluvudsaktigast var det män som skötte om bränningen. Det var ocd att de som arbetade med bränning fick brännvin, 1, å 2 lit. allt efter som det brändes. I regel var det "fest-brännvin", det som lämnades som gåva. Vid mindre tillverkning, var det endast 2 personer som skötte om det hela.

Brännvin. "Vantro".

"Då man tillmärke till bygg eller brännvins bränning, skall ett kott kastas der, och Rodet sticks först i elden, detta ger lycka. En främmande, som därunder inkomer bör ock först röra i elden, innan han ger sig i samtal med den arbetande."

"Bygg å Brännvins redskap kan genom "signeries" förgöras, att dermed ingen lycka kan hafves. Detta kan återgöras af andre klack, som starkare äro i konsten."

Brännvin. Användning och försäljning.

Brännvinet dracks ur glas i hemmet, utafår hemmet direkt ur flaskan. Dryckeskärlens material kunde vara glas, porslän, bleckmuggar o. s. v.⁷ Brännvinet användes i regel endast vid heljer jul, nyår, påsk, pingst & midsommar, samt vid övriga kalas & fester inom familjen. Sedan var det dagliga supare s. k. "original", men med den dagliga fyllan, varade endast en liten kort tid pr. dessa personer, det blev sjukdom, olycka, självmord, sinnessvaghet m. m., de förstärkte de sina lefnadslider. Brännvinet användes dels till mat, dels enbart. Som ceremonier förekom nog dumma afärer i fyllan "handslag", slagsmål m. m. Så var det en liten fyllvisa från Hälsövik omkring 1885 den var sådan: "Å måndén det var en frivillig dag, på tisdén då skall vi suppa, på onsdén då går vi likasådent, på torsdén då går vi sjuka, på fredén då går vi rätt ingenting, på lördén då faller sabbaten in, på söndén då skall man vila." Ja, & sedan var det därhär lilla härliga stummen: "Fäller i går, & fäller idag, & fäller i morgon och".
x "Sällsingkär" omkring 1860, även "Lukoppas".

Brännvin. Användning och försäljning.

Ja, så var det en kragvisa från Stockholm: "När flickorna är ute, då är de nummer ett, med ränner uppå klänningen, som dygghoulet bredt. Å visssor uppå sko, det passar den lika bra, som sal på en so".

Alla gäster som kom till en gård, blev bjudna på brännvin. Tillmätthet var det samma sort för alla gäster. Det s k. "sädesbrännvinet" var bäst. De flesta brände ej mer sprit än vad som beräknades ätgå på gårdens folk.

De personer som var vana vid sprit var konsumtionen per dag på individ varierande $\frac{1}{10}$ å $\frac{1}{20}$ delar lit. = 5 å 10 cl. (En liter brännvin beräknades vara 20 st. supar.)

Brännvinet kostade omkring 1890, då det köptes 20 lit. - kagg från Långköpning 79 öre lit. Något senare var priset 90 öre per lit.

All drunk användes till gäddkreaturs uppfödning.
År 1885 köptes "sämre brännvin" per 67 öre literen.

Brännvin.

ACC. N:R M. 11809/5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Utskänkningslokaler.

Här i Ypereds by har ej de äldste reda på någon utskänkingslokal. Det var så att bönderna slog sig tillsammans, å skaffade hem från bränneriet s. k. "üttag". Då några veckor före jul var det fräjd då bönderna samlades å fick var sin tillmätta del "varan" smakades grundligt den kvällen. Återgående igen till bragrörelsen, den var i huvudsak placerat intill de stora allfartrågarna = landsvägarna. Där var s. k. "gästgivaregårdar", de hade skjutban å jordbruk, samtidigt med bragrörelsen. Rörelsen drevs enligt "gästgivarestadgan". Några k. n. om Västervik var en brag som kallades "Hantelbrag", den var kvar i slutet på 1800-talet. För det mesta var det en kvinna som skötte bragen, i regel var hon "tjälvssam" = "ett yrke vid siden". (På senare tid då rörelsen blev förbjuden, fanns brännvin kvar i "ett skåp", de gamla "stambunderna" gick utan vidare å tag en å två supar, det var tillåtet ar förståndarinnan.

Brännvinets anseende. Då brännvinet användes med mått-
lighet, var det ej föraktat. Tist har brännvin använts som medicin,
särskilt kranksak, var ypperligt för att bämna lunginflammation med.
Samt vid förkylningsjukdomar hade det en uppvärmande ver-
kan. Medicinbrännvinet användes mycket i förening med varmt
kaffe, det var "kaffegäk". De krake upp brännvin hade i pomeranskal,
ingefära m. m. det kallades "glägga". För smälsan hade brännvinet
den verkan så bedövade spriten, det blev sömn. De pojkar som tag
den första supan, det var helt enkelt såna "därar" som tyckte det var
"karaktigt" de var någonting om de kunde suppa, äldre kamsater
sågs varför inte vara "lika duktig", eller "lika dem". Inställningen
så spriten har varit varierande. Den första nykterhetsrörelse
här i Yxered bildades omkring år 1907 av Folkhållärare A.
K. Nilsson samt Skräddarmäster Lundström. Denna rörel-
se upphörde om några år, för närvarande finns här ej någon,
vist är nykterhetsrörelsen bra, där har kamsater stöd av varan-
dra, med samtidigt måste det för varje individ vara en
karaktär, att själen bedömma vilket som är rätt eller "fel."

Brännvin. Diverse.

År 1904 i Västervik köptes brännvin direkt från stora tunnor, i köparens medtagna buteljer.

Det var en doktor Lil i Gamleby som kom till ett sjukt barn, det förälska han sade: "Jag är ful, å barnet är också ful," modern använde sprit riktigt, samtidigt hon ammade barnet.

Omkring 1935 fick spritköpare i Kimmerby vatten i stället pr. brännvin i sina buteljer. En vinstump blev: "De satte lätt kappsylor på, var lika rent vatten på."

Fid ett bränneri år 1885 i Skåne fick arbetarna 5 lit. sprit extra, samtidigt arbeta. Där var en fängelse som pr. statens räkning kom ibland å kontrollerade hur mycket som brändes.

Åren 1775 till 1788 var dryckenskapslagen här i Yxered sååret, nästan varje band hade då eget bränneri på, snart efteråt började de s. k. "utlagen" från kronobrunnarna, det var inte "mycket bättre".

Brännvin. Diverse.

Att det hembrända brännvinet ej var så bra, samt att det skulle vara bättre vara till förmåna gäster, kan jag styrka enligt följande:

År 1944 kom det in en hene på spritkontoret i Kviberg, å sökta att få ena tilldelning på en födelse- "hippa"-fest. Han uttryckte att det skulle bli ca 100-falet gäster, som grund på denna tilldelning, ville vederbärande på kont. ha reda på husets storlek o. s. v., om det rymde så många gäster. De hade ett väldigt stycke på kont. med blanketter, till sist ville de ha reda på hur stor ena-tilldelning han önskade: "Jag vill endast ha 1 liter, förästen dricker ej "hembrändt".

Så var det pojkar i Loshuset som höjde en brännvinstunna omkring 1860. De knäppade ifrån bandet gjorde ett litet hål lagom för en "halm-sippa". Medelst sugning fick de det av innehållet, varefter bandet slägs över hålet.

N. 16