

ACC. N.R. M. 12538 : 1-3.

Landskap: Skåne Upptecknare: Hans-E. Krandahl, Brösåps
Härad: Albo Berättare: Anna Andersson, "
Socken: Brösåps Berättarens yrke:
Uppteckningsår: 1953 Född år 1872 i

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Knyddat brännvin. s. 1-3.

Lu # 50.

Skriv endast på denna sida

ACC. N:R M. 12538 / 1

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L. 12750. Kryddad Brännvin.

För kryddning och smaksättning av bränn-
vin ha använts Malört (*Artemisia absinthium*)
och Kummin (*Carum coarvum*).

Lrf. 50

1

De malörten användes blommande kvistar,
vilka ströpsades på flaskor varefter bränn-
vin påhölldes. När brännvinet stått en tid,
oftast c:a en vecka, dekantades drycken
och om så behövdes, silades den. Denna
brännvinsort tillreddes av uppt. mörfar
speciellt för medicinskt bruk. En s. k.
"mullurabesk" ansågs vara ett vecksam
medel mot dålig mage. Vidare skulle
en sup malörtbrännvin, inlagan på
fastande mage om morgnen, vara en
utomordentlig aptitretare.

ACC. N:R M. 12538:2.

L. U. F 50

forts. Nu kummin tillreddes s.k. "kåmmjant^{en}
brännvin", vilket var en särskilt uppskattad
had dryck vid jul tiden. Här användes ^{frukt} ~~frukt~~
av den allmänna växande *Carum carvi*, vil-
ka hälldes på en brännvinsbutelj. Den vanliga
mängden kummin till $\frac{1}{2}$ liter var en hand-
full, vilket naturligtvis kunde varieras
allt efter den styrkegrad som önskades
på drycken. Öven detta brännvin använ-
des medicinskt och mot samma åkom-
mer som malölsbrännvin.

Som bot mot sjukdom användes vidare
brännvin som hillsalts kamfer, varvid
man utgick från 1 kaka kamfer och se-
dan hällde på en mindre mängd bränn-
vin, vardigen ett par deciliter. Denna
lösning hade ett vidsträckt användnings-
område och var mycket uppskattat.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2

L. U. F 50
Forts.

ACC. N:R M. 12538:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3

Detta brännvin, benämmt "Kämnfartsbrännvin",
brukades som antiseptiskt medel vid sär-
behandling, då vanligen utspätt med något
litet vatten. ~~Det~~ Dessutom ansågs kam-
ferbrännvin vara hjärt- och nervstyrkan-
de. För detta ändamål intogs brännvinet
på socker, d. v. s. man fuktade en bit
socker med några droppar kamferbränn-
vin. Vid magbeträff med diarré kunde
man också givna inlagda kamferbränn-
vin, då detta verkade lindande på av-
föringen och stillade smärtor i de inne-
organen.