

Akvavitens historia i Norden

Av Kenneth M. Persson

Akvavitens tekniska och kulturella historia i Norden skall belysas i nedanstående uppsats. Brännvin destillerat på sädmäsk blev allmänt i Norden under 1600-talets förra hälft. Kryddat brännvin intogs dock mest som medicin, i den mån det alls förekom hos allmogen. Först under 1700-talet blev akvaviten brukad också för njutnings skull, huvudsakligen av adel och borgare. Akvavitbruket formaliserades under 1800-talet och kommersialiserades genom framväxten av industrimän och ägare av brännvinsreningsverk. Vårt ceremoniel med kryddat brännvin är till största delen en tradition baserad på det senare 1800-talets brännvinsindustri, dock med rötter i framför allt frihetstiden.

Inledning

Semantiskt och filologiskt

Ordet akvavit kommer från latinska *aqua vitae* som betyder livets vatten berättar Svenska Akademiens ordbok. Akvavit finns i de andra skandinaviska språken och lika så i tyskan. I franskan är det översatt till *eau-de-vie*, och i engelskan till *visky* (*usquebaugh*). Det var vattnet som skänkte styrka och liv i människokroppen. Ordet finns belagt i svenskan sedan omkring 1650, och betydde redan då ett slags finare brännvin. Så sent som 1837 förklaras det

som "renadt brännvin, som fordom kallades lifsvatten och då endast nyttjades såsom medicin" (SAOB). Den farmakologiska kopplingen är stark. När brännvinet kryddades och intogs som medicin benämndes det akvavit – latinskt låneord – medan det, när det dracks okryddat för njutnings och berusnings skull, kallades *brännvin* (belagt redan i slutet av 1400-talet med betydelsen destillerat vin/destillerad mäsk). Brännvin är naturligtvis också inlånat, troligen från tyskan, men gradskillnaden mellan de två orden visar sig. Akvaviten var mindre plebejisk än ordinärt brännvin.

Tekniskt och farmaceutiskt

Brännvin består av en blandning av alkohol och vatten samt en större eller mindre mängd föroreningar. Brännvinet är ett utmärkt lösningsmedel som kan användas för att extrahera smak och lukt från örter. Munkar och apotekare med kunskap i kemi och alkemi lärde sig detta redan under högmedeltiden och tillämpade kunskaperna för att framställa mediciner som tillskrevs många goda egenskaper.

Fortfarande används apotekstermer för att beskriva de olika metoderna att tillverka kryddat brännvin. Så betyder *macere-*

ring att kryddaromerna lakas ur växterna genom att dessa ligger i rumstempererat brännvin en viss tid. Alla aromer som kan lösas i brännvinet lakas då ur. *Perkolering* betyder att alkoholen hålls genom ett rör fyllt med växtdelar. Alkoholen lakar då ut smak- och luktämnen endast under den tid den är i kontakt med kryddorna, en tid som beror på hur långt röret är och hur tätpackade kryddorna i röret är. Metoden är mera selektiv än macereringen eftersom bara de aromer som hinner lösas i spriten medan den rinner igenom röret blir urlakade. *Digerering* är macerering vid högre temperatur: 40–60°C. Höga temperaturer ger snabbare urlakning och används för aromer som är svårslösliga. Gemensamt kallas kryddextrakten för kryddsprit. Aromerna kan separeras ytterligare om kryddspriten destilleras, så att bara smak- och luktämnen som har högre eller lika hög flyktighet som alkoholen utvinns. I de gamla recepten på kryddat brännvin anges ofta att kryddspriten skulle destilleras efter avslutad lakning, vilket kunde låta sig göras om man hade tillgång till brännapparat. Omdestillationen hade ursprungligen säkert också magisk betydelse: eftersom inga färgämnen är flyktiga vid etanolens kokpunkt, kommer destillatet att vara färglöst och vattenklart men ändå smaka och lukta av den urlakade växten. "Vattnet" tar över växtens liv. Under medeltiden svarade klostren för medicinkunskan i Norden, men efter reformationen uppstod ett vakuum, som långsamt fylldes av ett profant medicinalväsende med läkare och apotekare.

Tiden före 1600

En nyhet når Norden

Brännvin har tillverkats i Norden åtminstone sedan senmedeltiden. Ett betydande uppsving för destillationen följde i den stora pestens fotspår under 1350-talet och framåt. Per-Gunnar Ottosson har skrivit

om hur brännvinet började få medicinsk användning i Norden under den här tiden. De äldsta kända nordiska läkeböckerna är danska: Henrik Harpestrengs *Liber herbarum* och *Den danska örtaboken*, troligen från första hälften av 1200-talet. Dessa är inspirerade av Salernoskolans lärda skrifter, men beskriver också några nordiska växter såsom kvanne, som anses ha en febernedsättande verkan. Kunskapen om destillationskonsten torde ha varit spridd åtminstone bland den bildade kyrkoelit, vilket till exempel kommer till uttryck i en revelation hos den Heliga Birgitta. "Men nu kan du fråga, varför Guds ord utsägas så dunkelt, att de kunna tolkas på olika sätt och stundom förstås på ett sätt av Gud och på ett annat av människor. Jag svarar Gud är lik en man, som lagar till upphettat vin eller upphettat vatten som bereds av vin. Denne fabrikör har flera rör, av vilka somliga gå uppåt och andra nedåt, så att vinet genom dem än stiger uppåt, än nedåt, till följd av eldens hetta tills det blir färdigt..." (citerat efter Ottosson). Hennes text är ganska svårförstådd om man inte har ett hum om destillation.

Prästen och kaniken i Linköpings stift, Johannes Hildebrandi, är den förste svensk som beskrivit hur brännvin skulle tillverkas. Han avled 1454 så beskrivningen kommer rimligtvis från förra hälften av 1400-talet. En vadstenamunk, Peder Månsson, torde vara först med att ge recept på kryddat brännvin på svenska, i sin läkebok från 1522. Månsson berättar om hur brännvinet tar åt sig kryddors, rötters, fröns och blomsters egenskaper och kraft om dessa läggs däri. Den som exempelvis drack en blandning av livets vatten, peoniam, kvanne, saffran och sprit destillerat med guld och pärlor "blifwer dyärfwer oc trösthe, oc försma dödhen oc allan wadha", typiska soldategenskaper (citerat efter Ottosson). De många sjukdomarna som kunde drabba människorna krävde

bot, och alla sorters mediciner var värda att pröva. Vissa ännu använda recept på klosterlikörer på kontinenten kan till exempel leda sitt ursprung till denna tid.

De äldsta kända redskapen för tillverkning av brännvin i Norden är tre alembiker, som vid en arkeologisk utgrävning hittades i brunnen i borgen Bjørnkær i Hads härad i Danmark. Alembiken är den trattformade överdelen av en destillationspanna, som leder bort alkoholångorna från värmerummet. På så sätt kan alkoholen kondenseras separat och separationen blir bättre. Ibland, t.ex. i Frankrike, används beteckningen alembik (även stavat alambik) för hela brännpannan, inte bara brännvinshatten. De danska alembikerna kunde dateras till tiden sent 1300-tal/tidigt 1400-tal och var tillverkade av keramik. Bjørnkærs borg leddes av biskopen i Århus. Under tidigt 1400-tal skall biskopen Bo Mogensen ha gjort kemiska experiment och alembikerna kan ha lagts undan i samband med att biskop Ulrik 1427 övertog borgen. Det är därför troligt att destillationsutrustningen i Bjørnkær använts för framställning av medicin.

Det tidiga danska fyndet till trots är det en kruttillverkare i Stockholm, pulvermakare Berend, som är den förste namngivne brännvinsförsäljaren i Norden. Han fick fyra örtugar i betalning för brännvin som använts till krut, enligt Stockholms stadsräkenskapsböcker 1469–1470. I 1476 års burspråk för Stockholm stadgades att ingen fick sälja brännvin i staden utom den som var godkänd av rådet. Brottslingar fick böta 12 mark och mista vin och redskap. Brännvin skulle endast användas vid krutframställningen. 1497 fick en viss Cort Flashedrager monopol på brännvinsförsäljning i Stockholm, mot att han levererade destillerad alkohol för krutproduktion. Det är ingen tillfällighet att stockholmarna var intresserade av att tillverka krut i slutet av 1400-talet. Tiden

fram till 1523 när Sverige slutgiltigt lämnar Kalmarunionen var en tid av ständiga strider kring Mälardalens nyckelhål.

Man skall kanske inte använda omvänd bevisföring, men i Olaus Magnus magnifika *Historia om de nordiska folken*, omnämns inte nordisk (svensk) brännvinstillverkning, medan biodling, osttillverkning, ölbryggning och andra nyttiga näringar beskrivs ganska ingående. Olaus Magnus kan naturligtvis ha glömt bort brännvinstillverkningen, eller ansett den höra till de importerade och därigenom de för Norden mindre signifikanta teknikerna, men min tolkning är att brännvinstillverkningen under Olaus Magnus tid var en föga spridd konst som bara apotekare och klosterbröder kände till. Klart är dock att brännvin utnyttjats för medicinering sedan 1500-talet. De nedtecknade profana recept på kryddbrännvin och tinkturer som finns före 1600 kommer alla från apotekare eller läkare, delvis eftersom skrivkunnigheten var störst hos de bildade klasserna. Alla tinkturer uppges ha medicinsk verkan. Från Johan III:s tid stammar t.ex. ett berömt akvavitrecept. Receptet återfinns i hovapotekaren Simon Berchelts bok *Om pestilenzien* från 1588. "Aqua vitae contra oppositum" heter det och det har 20 olika ingredienser, såsom enhörningshorn, röd korall, elefanttand, citronfrö, teriak m.m. Ungefär samtida var kurfurstinnan Anna av Sachsen, syster till danske kungen Fredrik II. Hon var mycket intresserad av akvavit och skall ha haft 181 olika recept på kryddat brännvin. Inga finns dock bevarade, eftersom hon lät förstöra alla anteckningar innan hon dog.

Ryssarna påstås ha lärt svenskarna att bränna brännvin på spannmål och delvis skulle kunskaperna kunna ha traderats av ryska krigsfångar som fick arbeta i Finland och Sverige efter Johan III:s ryska krig. Traderingen är nog mest sägen, ty än

mer spreds väl kunskapen i samband med trettioåriga kriget från centraleuropeiska experter till nordbor. Kriget fick också till följd att brännvinet dracks allt flitigare, som styrketår och bedövningsmedel, och kunde beskattas i hela Norden under första hälften av 1600-talet.

Akvavit var en produkt som intresserade kungar och stormän. Apotekets medicin var kostbar och ännu vid 1500-talets slut var det bara förmöget folk som hade råd att konsumera brännvin i större mängder. Alkoholerna destillerades huvudsakligen av vin, kryddorna var importerade och krossade pärlor, elfenben och ädelstenar har aldrig varit billiga. Apotekarnas mediciner fick därför förtäras i små doser med brännvinssked. Brännvinsskedar var vanliga och förekom i bouppteckningar under hela 1700-talet och en bit in på 1800-talet berättar Wigström.

1600-talet och 1700-talet

En konst etableras och hantverkskunnandet breder ut sig

I den första danska kokboken utgiven 1616 ges recept på brännvin och någon kryddad akvavit. Där inhyllas också brännvinet, närmast som ett undermedel, vilket helar sår, botar magont och styrker den svage. Gränsdragningen mellan medicinska recept och recept på akvavit är på många sätt flytande. Säkert förekom såväl medicinmissbruk som profylaktisk medicinering redan under 1600-talet.

En bit in på 1600-talet, när konsten att bränna brännvin av inhemsk spannmål hade brett ut sig i Norden, började mycket riktigt allmogen nyttja brännvin mera allmänt. Det kunde drickas som måltidsdryck som ersättning för öl. Särskilt sjömän, som låg ute under långa perioder, drack gärna brännvinet eftersom det hade lång hållbarhet. Inget tyder på att konsumtionsbrännvinet var smaksatt med kryddor. Brännvin torde också ha avnju-

tits med brännvinssked från en skål. Spetsglaset började förekomma från 1700-talets mitt.

Apoteksstrukturen byggdes upp i Norden så sakteliga under 1600-talet. Drottning Kristina beviljade apotekaren Philip Schmidt vid Apoteket Lejonet i Stockholm inte bara rätt att sälja kryddat vin, utan också okryddat i ett konfirmationsbrev 1647. Brännvin nämns dock inte. Men två år senare ges Anders Månsson Biever vid Engelns apotek i Stockholm rätt att inneha och sälja "aromata, krydderii, ehwad namn de hafwa kunne, jemwäl allehanda componerade drycker och aqua vitae" (Ahlberg). Denna rätt fick de stockholmska apoteken Svanen 1675 och Hvita Björn 1692. Att brännvin hade stort anseende som läkemedel visar K. Majt:s resolution och förklaring av den 1 augusti 1698 om vilka mediciner som apoteken skulle föra i lager. Om brännvin stadgas nämligen "ståendes dem jämväl fritt att idka allt det handköp, som af de sjuke hos dem kan begäras" (Ahlberg). Apoteken garanteras således fri handel med sprit.

Apoteken fanns dock endast i städerna. På landsbygden var det prästerna som lärde församlingen att dricka brännvin. I sin historik över den svenska brännerilagstiftningen har mas Wieselgren (som ju var präst) häröver. Han noterar att prästståndet tilltvungade sig rätt att bränna brännvin vid Riksdagen 1660 mot att ståndet godkände att Karl X Gustavs testamenter sigill bröts och testamentet lästes. Prästerna hade många rationella skäl till att vilja bränna brännvin. De kunde konservera det tionde de fick av församlingen genom att bränna en del av det. De kunde sälja brännvinet och få bättre betalt för det än de annars hade fått för spannmålen. Eftersom de var universitetsutbildade hade sannolikt många också kommit i kontakt med gängse medicinskt vetande: att brännvinet var medicin som ren eller

försatt med rätt drog kunde uträtta underverk med sjuka. Prästernas betydelse för spridandet av brännvinsbruket och brännvinskryddandet kan inte nog understrykas (på samma sätt som det var prästerna som startade nykterhetsrörelsen 150 år senare).

Bland högreståndsfolk torde kryddat brännvin som medikament ha varit populärt också under 1600-talet. Den danske kungen Kristian IV anställde Peter Payngk som hovkemist och destillatör. Payngk efterlämnade över 700 foliosidor recept på farmaceutiska och tekniska kryddblandningar, bland annat på en dansk variant av Johan III:s Aqua vitae contra oppositum, som på danskarnas hovspråk tyska fick namnet "Das rotgelbe hochteuerbar Aqua vitae regia", med åtta olika örtextrakt. Å andra sidan förbjöd Magnus Gabriel de la Gardie alla sina underlydande arrendatorer att bränna eller sälja brännvin. Ordinerades han någon gång brännvin, lät han hämta det på apoteket Markattan i Stockholm.

Under denna tid växte mängden recept på akvaviter med mycket smak och hög halt kryddor. Den starka smaken har två förklaringar. Dels krävs en viss koncentration av aktiv substans i medicinen/akvaviten för att den skall ge någon verkan. Dels brukar den otillräckliga brännvinsredningen anföras som skäl. Konsumtionsbrännvinet var förorenat. Destillat från vin är någorlunda njutbart som det är, medan brännvin som tillverkats av sädesråvara innehåller ganska mycket starkt smakande och luktande ämnen – finkel. Kvaliteten förbättrades om sädesbrännvinet lagrades (visky är ett lagrat sädesbrännvin, t.ex.), men få hade väl tid, råd och framför allt tålamod att låta brännvinet ligga oanvänt i månader. Smaken kan därför döljas eller kompletteras med annat, och då passar kryddor väl in. Dessutom fungerar den stärkelse- och cellulosa-

haltiga kryddan som absorbent för finkelolja. Brännvinets föroreningar fastnar till viss del på växtdelarna. Brännvinet framställdes genom tvåfaldig destillation. Andra omgångens destillation, den så kallade klarningen, kunde göras med stött ingefära, kanel, kalmus, peppar eller andra örter blandade i spriten (Koge bog).

Sveriges första ickemedicinska tryckta akvavitrecept finns i Åke Rålamb's *Adeliga öfningar* 1690. Från och med 1700-talets intåg började kokböckerna bli vanliga källor till kunskap. Den första jag hittat som behandlat kryddat brännvin är *Oeconomia eller Hushålds-Book* från 1730. Där förekommer recept på brännvin smaksatt med bär och frukt, liksom ett typiskt apoteksrecept. Andra recept är ungerskt watten med lavendelblommor, rosmarin m.m. samt malörtsextrakt.

Susanna Egerins kokbok från 1733 innehåller många recept på vin av eller smaksatt med bär och örter. Hon ger recept på destillerat kanelbrännvin (canel-watten) och ett märkligt brännvin av apotekstyp på färskt hjorthjärta smaksatt med oxlåggeblommor (=gullviva), röda nejlikeblommor, borago, ringblommor, salvia, violer, röda pioner, citronmeliss, krusmynta, rosmarin, lindblomma, svarta spanska flugor och litet körsbär. Mera medicin än njutning, om man säger. Beteckningen "watten" används såväl på destillerat brännvin som på vad vi skulle kalla dricka eller saft. Slutligen lämnar hon två recept på malörtsbrännvin.

Kajsa Warg har ett tjugotal recept på kryddat brännvin i sin berömda kokbok från 1755, de flesta ännu fullt gångbara. Det verkar vara vid denna tid som kryddat brännvin blir mera allmänt, eftersom recepten ändras från att ha apotekskaraktär till att få hushållskaraktär. Under sin skånska resa konstaterade Linné att kummin odlades litet varstans i Skåne och såldes för 3 daler silvermynt per skäppa. Det

användes för smaksättning av framför allt bröd. I Norrland och Uppland växte kumminet vilt, men togs inte omhand. Det var lika bra det, tyckte han "då hon endast brukas till brännvin". I sin bok om ätandet skriver han avvisande om det bruk "som är hos oss gängse, at vi tage först en sup brännevin och derpå äta skinka eller rökt kött", en ganska god beskrivning av aptitsupen. Han nämner dock inte om den är kryddad.

Från och med 1700-talet uppträder vidare destillatörerna, en sektion av bryggerämbetet i städerna, såväl i Sverige-Finland som i Danmark-Norge. 1732 finns antecknat i Stockholms magistrats protokoll att ett antal destillatörer, mot att betala brännvinspengar till magistraten, fick ensamrätt på att destillera och försälja brännvin inom staden. Dessa var huvudsakligen grossister och förädlare av råbrännvinet. De spädde brännvinet till konsumtionsstyrka med vatten. De lät brännvinet lagras på ekfat och smaksatte det eventuellt med socker, kryddor och frukt och bär. Ofta kunde de kombinera sitt förädlingsarbete med utskänkning och utminutering. Helmut Hagar har berört deras historia och bland annat pekat på hur betydelsen av ordet likör försköts under 1700-talet från att ha avsett ett fluidum med alkohol vilken som helst till att betyda en starkt sockrad sprit-vattenblandning med smak av örter, kryddor, bär o.s.v.; det vi nuförtiden avser då vi talar om likör. Troligen var det således destillatörerna som förfinade smaksättningen så att det kryddade brännvinet blev mer njutningsdryck och mindre medicin. De måste konkurrera med det hembrända och erbjuda något mera attraktivt.

Intresset för kryddor i matlagning och för smaksättning av sprit ökade i Norden under denna tid. Den svenska punschen uppstod i en blandning av javaarrak, socker och sprit. Naturligtvis spelade den ökan-

de handeln med Ostasien och Fjärran Östern in – en handel som dessutom ökade tillgången av kryddor. Vidare var många vintrar under 1700-talet milda och tillät experimenterande med odling av ovanligare köks- och kryddväxter i våra trakter. Potatis, tobak, tomat, pomerans-träd och mullbärsträd är några sådana exempel. Interkontinentalhandel innebar dessutom att socker, som från början hade varit en apoteksvara, fanns att få i större kvantiteter, varför det kunde brukas av åtminstone adel och de burgna i de andra stånden.

De ovan nämnda destillerade produkterna torde huvudsakligen ha konsumerats av stadsbefolkningen. Sortimentet av kryddade brännviner var betydande, vilket syntes i officiella prislister. I augusti månads taxa över försäljningspriser i Stockholm 1795 namnges olika kryddade och okryddade kvaliteter, liksom deras pris. Under rubriken Sädes-Brännvin meddelades att ett halvt ankare "odistilleradt" (okryddat) brännvin skulle kosta 2 rdr 34 skilling, medan en kanna skulle kosta 22 skilling 4 runstycken. Destillerat brännvin, halvankare och därutöver skulle för enkelt kumminbrännvin betinga ett pris av 3 rdr 46 skilling och dubbelt kummin 4 rdr 13 skilling; det senare nästan dubbelt så dyrt som okryddat. Här finns en annan anledning till att allmogen knappast drack brännvin förädlat som akvavit: priset var betydligt högre. Var brännvinerna sötade (söt kummin, söt pomerans, fänkål, anis, malört, enbär, myror och andra kryddade brännviner med pålagt socker) såldes ett halvankare för 5 rdr 10 skilling. Finare likörer inbegreps ändå inte i prisregleringen utan skulle säljas "efter deras mer eller mindre godhet".

Flera urkunder från 1700-talets senare hälft berättar om kryddat brännvin, men vittnar inte om någon utbredd konsumtion. 1788 ger assessorn och provinsial-

apotekaren von Aken många recept på kryddade brännvins sorter. Alla innehåller mycket socker: "Pomerants-bränwin" med pomeransskal, violrot och socker; "osquebabe" (jämför med keltiskans visky!) med kanel, fänkål, anis, galangarot, muskot, kryddpeppar, ingefära, kvanne och socker etc. Recepten är ganska exotiska med en mängd importerade och dyrbara kryddor och var nog ämnade för den burgnare delen av befolkningen. Men von Aken ställer sig inte främmande inför inhemsk kryddning utan ger dessutom recept på hallon-, smultron- och åkerbärsbrännvin, såväl som körsbärs- och häggbärsbrännvin och kummin-, fänkåls- och anisbrännvin. von Aken skriver vidare, apropå kryddning av svenskt brännvin: "Om allmogen lade uti klarpannan något av dessa nyssnämnda frö-slagen, och några händer myrstack och enebär skulle de få ett smakligt och ganska helsosamt bränwin, som borde brukas i synnerhet höst och vår och i sjukliga tider. Kumin, t.ex., som ganska lätt fås, kan til 1 stop på whar ankare läggas i klarpannan. Bränwinet blifwer deraf et förträffligt medicament, wäderdelande, magstärkande och wärmande." Klarpannan var som nämnts andra omgångens destillation. Han ger vidare recept på tallstrunts- och myrstacksbränwin, som inte skulle sockras. Tallstrunt är de skira skotten som tallen skjuter på våren. Dessa ger en aromatisk skogsmak. En näve av myrstacken skulle läggas i en tygpåse som sedan lades i bränvinet. Eftersom myrorna innehåller myrsyra (HCOOH) blir bränvinet svagt syrligt och ganska smakligt. von Aken avslutar med ett recept på "et mindre kostsamt, dock förträffligt rese-bränwin", som innehåller malört, ingefära, kummin och några pomeransskal. Sirap, honung, eller ännu hellre tallstrunts- eller myrstacksbrännvin gjorde drycken ännu smakligare. "Det blifwer i denna händelsen mycket

nyttigare, gifwer ej allenast god matlust, utan tjenar äfwen emot colique, moderpation, andetäppa och sten." Än kunde således hälsoargument användas för att förmå folk att dricka kryddat brännvin.

Ekonomiska argument kunde också bita. I *Nya Svenska Economiska Dictionnairen* skrev Fischerström om de utländska "Bitter-essenser", "Pest-Bränviner" o.s.v. som lika gärna kunde brännas i Sverige. Myrbrännvin, kvanne-, liljekonvalj- och kumminbrännvin m.fl. skulle mycket väl kunna ersätta dessa utländska produkter och t.o.m. säljas utomlands. Sammalunda menade Ch. B. Hammar i Norge 1776. Allt detta dyra franska brännvin som dracks i Norge i de finare kretsarna borde ersättas med norskt brännvin. Den starka finkeismaken som det norska bränvinet hade var ett bekymmer, men om lämpliga örter och kryddor fanns med vid omdestillationen kunde man tillverka minst lika gott brännvin som det importerade, om inte bättre. Detta sagt i polemik med apotekarna, som alltjämt och mycket länge föredrog fransk konjak till medicinen.

Tallstrunt, myrstackar, rönnbär och enbär användes inte bara som smaksättare. Ilkka Mäntylä berättar att bönderna i Uleåborgs norra och södra härad och Kajaneborgs län i Finland anhöll om att få framställa brännvin av dessa råvaror under det tillfälliga brännvinsförbudet 1740/41, framför allt för att ha tillgång till medicin. I *Svenskt National-Blad* från 1817 finns ett recept på rönnbärsbrännvin: Bären skulle sönderdelas i ett trätråg, kokande vatten hällas över, 1 kanna vatten till en skäppa mosade bär. Sedan skulle mäskan lämnas att stå, ty den skulle börja självjäsa. Mäskan kunde destilleras på vanligt sätt, och dranken blev ett utmärkt foder. "Bränvinet blir förträffligt och kan äfwen användas till likörers tillredning." Enbär innehåller upp till 20% förfäsbära kolhydrater, vilket faktiskt är i

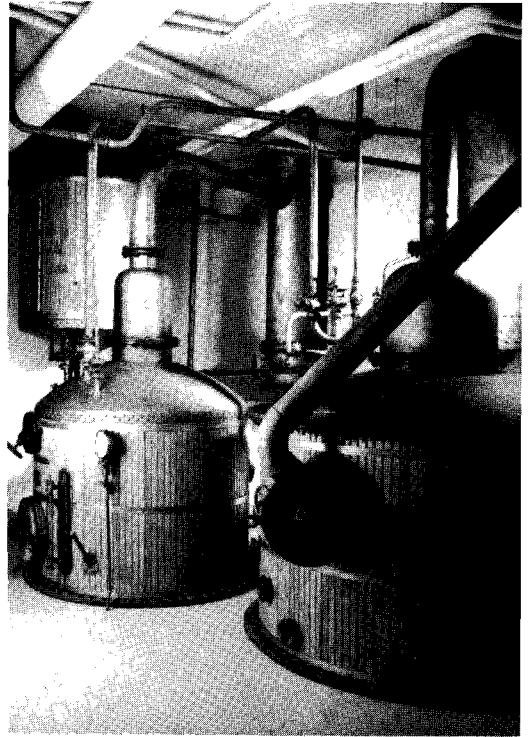
klass med äpple. I Ungern och Slovakien finns enbärsbrännvin fortfarande att få under namnet Borowicska.

I vilken utsträckning brännvin i bondehem smaksattes med kryddor för annat bruk än som mediciner är emellertid mindre klart. Varken i Bruzelius skildring från Ingelstads härad om bondelivet där eller i Nicolovius berättelse om folklivet i Skytts härad (båda i Skåne) omnämns att några kryddade brännvinsorter förutom besken dracks för nöjes skull. Och då beskrivs ändå det flitiga supandet ganska ingående. De många andra kryddade sorterna som förvisso fanns hörde hemma i böndernas husapotek. De ansågs ha många välgörande egenskaper. Besken lindrade magåkommor och kunde tas profylaktiskt inför större fester med mycket mat. Svartvinbär, kamfer och fläder lindrade förkylningar och ökade svett-drivingen. Helt orenat råbrännvin kunde användas mot reumatism medan salt och brännvin var användbart för behandling av sår, svullnader och bölder. Kuminbrännvinet förebyggde väderspänningar och underlättade matsmältningen, och så vidare.

1800-talet

Husbehovsbränningen kulminerar och förbjuds. Hantverket industrialiseras

I slutet av 1700-talet började brännvinet renas genom att hållas genom träkol. Dessförinnan hade rening åstadkommit genom att brännvinet lagrades några månader på träfat. Destillatörer kolrenade brännvin och spädde med vatten till konsumtionsstyrka (på den tiden omkring 46% alkohol). Brännvin som renades för apoteksändamål eller förskärning av finare viner och likörer varmrenades ofta dessutom genom upprepad omdestillation i brännvinspanna. Destillatörerna samlade recept och lät stundtals trycka sina receptsamlingar. Under 1800-talet



Två brännvinsapparater (Tille och Frasse) som har använts för destillation av kryddsprit vid Reimersholms Spritfabrik i Stockholm. Bild från Vin & Sprithistoriska museets arkiv i Stockholm.

utkom många receptböcker, med titlar som *Handbok i förädling, förskärning och tillverkning af viner och spirituosa*, *Den praktiske destillatorns annotationer* eller *Handbok i likörfabrikation*.

Kravet på brännvinsrening ökade betydligt då potatis blev huvudråvaran. Potatisbrännvinet hade nämligen betydligt kraftigare och mindre angenäm finkelsmak än sädesbrännvinet. Lagring förbättrade produkten föga. Men argumentet för potatis var tungt: den avkastade mera stärkelse per tunnland odlad mark, stärkelse som kunde förjäsas och ge billigare brännvin. Fischerström på Sonekulla i Bräkne-Hoby socken i Blekinge var en

entusiastisk tillskyndare av potatisbrännvin och lät bland annat publicera ett recept på ett smakligt potatisbrännvin, som bestod av 28 skäppor söndermald potatis, 4 lispund gröpad havre och 6 lispund malen kornmalt. Finkelsmaken dämpades om mäskan destillerades med färskt enris och ett stop kummin. Det är nästan ett recept av von Aken.

Både tillverkning och rening av potatisbrännvin var kapitalkrävande verksamheter med en viss teknisk höjd. Det behövdes såväl pengar som kunskap, vilket gynnade stordrift och koncentring. Tekniska förbättringar följde slag i slag under första hälften av 1800-talet: pistoniska bäckenapparater som gav 70%-ig råsprit i en enda process, ångmaskiner som drev transmissionsanordningar, mäskpumpar och drankpumpar och högtryckskokare som kortade koktiden för potatisen. Den fraktionerande destillationskolonnen som levererade 92%-ig råsprit och som kunde användas till framställning av tiodubbelt renat brännvin blev kulmen på denna teknikutveckling. Först i Norden att använda kolonnapparater till råbrännvinstillverkning och även för varmrening av brännvin blev den polsk-danske Isidor Henius. Han hade lärt känna ångbränntechniken i Tyskland och startade Aalborg privilegierade Sirup- og Spritfabrik 1846. Redan 1860 köpte han en rektifieringskolonn i Berlin och kunde erbjuda finsprit och finkelfri akvavit. Motsvarande industri växte också fram i Norge. Jörgen Bernhoft Lysholm, född i Trondheim 1796, läste kemi i Berlin och grundlade ett bränneri och en spritfabrik i hemstaden 1821. Idén att låta det kryddade brännvinet följa med klippfisklasterna till Sydamerika för extra lagring under ständigt rullande över vågorna skall han ha fått under 1830-talet. Brännvinskryddare av mindre kontinental omfattning, men dock med historisk betydelse, var systrarna Sofia (f.

1786) och Sara Lena Bovin (f. 1788) i Falun. De skall ha varit de första att erbjuda det fordomdags berömda Falubrännvinet till försäljning, ett brännvin smakfatt med pomerans och plommon. De emigrerade båda till Bishop Hill 1846. Destillatören Litström i Falun tog vara på det inarbetade varumärket och fick bland annat medalj för Falubrännvinet på världsutställningen i Paris 1855. Hans son Axel Fredrik grundade som 22-årig apotekare en kemisk-teknisk fabrik i Falun där bland annat Äkta Falubrännvin bereddes. Som en parentes kan också nämnas att den fabriksstillverkade punschen slog igenom under 1840-talet.

Husbehovsbränningen var tillåten i Sverige fram till 1855, då den förbjöds i lag. Den ökande brännvinsproduktionen ledde till starkt ökad konkurrens om köparna, vilket krävde aktiva destillatörer, som utbjöd renare och billigare brännvin och fler kryddade akvaviter, för att de inte skulle bli utkonkurrerade. Den reglerade detaljdistributionen som kom till uttryck i de många olika systembolagen (först i Falun, Kalmar och Göteborg omkring 1850) gynnade stordriften ännu mer. Hela stadens brännvinskonsumtion utminuterades och utskänktes av ett och samma systembolag.

En annan faktor som kan ha påverkat brännvinskonsumtionen var utvecklingen av brännvinsbordet. Det började bli vanligt i borgarhem i början av 1800-talet. Det är eventuellt importerat från Ryssland och består av ett enkelt smörgåsbord med smårätter som sköljs ned med brännvin, ungefär som Linné beskrev det. Stads hotell och gästgiverier tar upp brännvinsbordet som en attraktion från mitten av 1800-talet i hela Sverige. De förfinar det till smörgåsbordet och erbjuder dessutom gratis brännvin i ståtliga brännvinsbehållare med fyra eller sex olika sorter. Brännvinsbruket börjar finna sin moder-

na form. Än idag tar ju den mest måttlige brännvinsdrickaren någon eller några supar till smörgåsbordet och julbordet. Men en redbar man tog högst sex supar. Krögarna ville ha gott och billigt brännvin av jämn kvalitet till sina gäster. Destillatörerna och brännvinshandlarna måste anpassa sig därefter. Efter protester från de alltmer påstridiga, vattendrickande nykteristerna som också åt smörgåsbord, men som sannerligen inte ville subventionera drinkarnas orgier, började Stockholms utskänkningsbolag ta betalt för dess snapsar (15 öre per svensk snaps och 20 öre per utländsk) i oktober 1902. Detta medförde att utskänkningsbolagen kom under kontroll eftersom suparna skulle räknas. Brännvinskyllarna lämnade sin upphöjda plats för att sluta som pittoreska dekorationer. Stockholms exempel följdes raskt av de andra utskänkningsbolagen i Sverige.

Tiden omkring 1850 var händelserik för det svenska näringslivet. Enligt Montgomery var det under denna tid som den svenska utrikeshandeln verkligen tog fart. Det var också då som järnvägsbyggandet kom igång på allvar. Den sista befolkningsstatistiska indelningen efter stånden gjordes 1855, då det fanns 188 000 adelsmän, präster och borgare, 2 378 000 av bondeståndet, 1 900 utlänningar och israeliter samt 1 071 000 övriga. Den sistnämnda gruppen, en god tredjedel av hela befolkningen inneslöt arbetare, bergsmän, soldater m.fl.

Under 1840- och 1850-talet påverkade nykterhetsrörelsen många människor att avhålla sig från starkare drycker. Den övergång från brännvin till öl som måltidsdryck som härvid kunde noteras i hela Norden, påverkades dessutom av att bryggarna introducerade underjäst, ljus, så kallat bajerskt öl. Det fanns i Stockholm 1843 (eventuellt i Ystad redan 1842) och några år senare också i Örebro, Malmö,

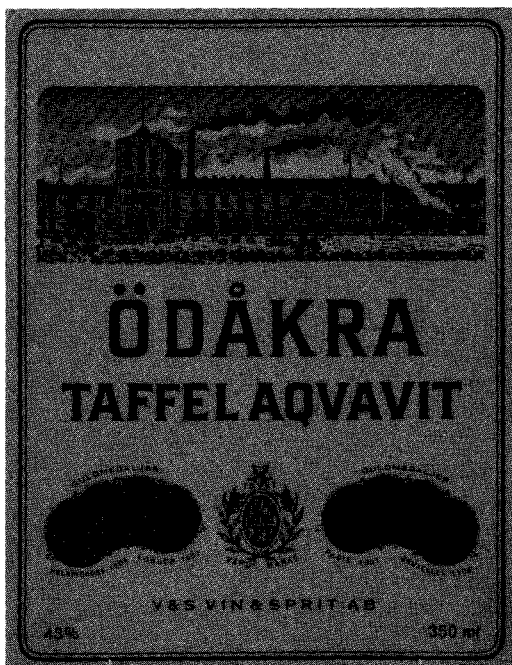
Jönköping, Nyköping, Nättraby och Uppsala. Ölkällaren som lockade med mat och porter eller öl men inte brännvin, kallades nykterhetsvärdshus. Ett 1856 nyöppnat sådant i Stockholm hette helt enkelt Bierhallen.

Grosshandlare Sven Hellerström i Karlshamn var först i Sverige med modern fraktionerad varmrening av brännvin i kolonn. 1866 investerade han i den nya tekniken. Tillverkningskapaciteten i hans reningsverk ökade mångfalt, priset för reningen minskade och kvaliteten på det renade brännvinet förbättrades. Brännvinskungen L.O. Smith hakade på och visade genom sina stora industrianläggningar att brännvinsrening var en lukrativ industriell verksamhet. Hellerström och Smith får många efterföljare i Kristianstad, Malmö, Helsingborg, Karlshamn, Hjo, Tomelilla, Motala, Göteborg, Stockholm och Uppsala. I Vin & Sprithistoriska muséets arkiv finns bevarat receptböcker från några av de akvavitillverkande vinhandlarna och reningsverken. De talar entydigt om kummin, sötad eller torr, pomerans, fänkål och anis. För att överleva, märka ut sig och kunna sälja sitt renade och smaksatta brännvin blir varumärkena viktiga för företagen. Stolta etiketter med pampiga industrifastigheter, bolmande skorstenar och granna namn kom att känneteckna brännvinsindustrien.

Etiketter och varumärken hade förvisso förekommit för champagne, vin och cognac redan i slutet av 1700-talet, men det var inte förrän dryckerna började distribueras och säljas på flaskor som behovet av etiketter och särskiljande namn blev allmänt. Redan på 1850-talet sålde firma Blomberg och Co i Stockholm Extra fint Falubrännvin på flaskor med en etikett som var prydd med sirliga snagsglas och långhalsiga buteljer. Fint destillerat Brännvin och Carlshamns Brännvin är två andra tidiga exempel på brännvinseti-

ketter. Det var dock L.O. Smith, brännvinskungen, som blev den förste att utnyttja etiketterna fullt ut. Han förstod sig på betydelsen av reklam. De anslående försäljningsmetoder han tillämpade, som bland annat omfattade rikstäckande annonsering i dagstidningar, låga priser och medicinsk expertis som gick i god för brännvinets kvalitet, fick till följd att det varmrenade brännvinet slutligen ersatte det kolrenade under 1800-talet. Med sin etikett för Tiodubbelt renadt brännvin från omkring 1878 lanserade han också en idé som kom att kopieras av många: inte bara namn, utan också design är förvånansvärt snarlika firmorna emellan. Det renade brännvinet tilltalade ju det stora flertalet genom att vara billigt, lättillgängligt och rent.

Från 1885 organiserades bruket av varumärken, genom att de kunde registreras hos Kommerskollegium och skyddas mot andra firmors intrång. Ett antal punschetiketter och några cognacetiketter registrerades som varumärke redan första året. Första brännvinsmärket var ett danskt fabrikat som hette "Brama-Taffel-Bitter". Det registrerades av firman Mansfeld Büllner & Lassen i Malmö den 24 februari 1885 och fick registreringsnummer 2182. Andra märket var engelskt: "Hop Bitters" för Hop Bitters Company, Rochester N.Y. och London, England. Det första helsvenska brännvinsmärket registrerades med nummer 4301 den 3 september 1890 av en inflyttad dansk, Marcus Neumann, som drev Neumanns spritförädlingsfabrik i Kristianstad. Han var en föregångare i reklambranschen i Sverige och lärde i sina annonser brännvinsjutare att begära "Neumanns akvavit" och inte bara "akvavit". I Fritjof Nilsson Piratens berömda skildring av smörgåsbordet på Hotell Horn i Malmö i *Bock i örtagård* tronar en brännvinsbehållare med Neumanns akvaviter i mitten. Neumann lät dessutom registrera



Exempel på det sena 1800-talets marknadsföring av kryddat brännvin. Etikett för Ödåkra taffel akvavit med Helsingborgs Spritförädlings AB:s speciella varumärke, brännvinsfatet med årtal 1897 inskrivet. Designen har bevarats så gott som intakt genom åren.

en "Äkta svensk maglikör" (nr 4300) och sin "Neumanns blandning" (nr 4302) vid detta tillfälle. Hans åttkantiga varumärkesetiketter har stora likheter med De Danske Spritfabrikkers etikett för "Röd Aalborg", som för övrigt inregistrerades i Danmark 1886. 1892 registrerade dåvarande tillverkaren av det äkta Falubrännvinet, Axel Fredrik Litström, sin etikett som varumärke och 1898 lät firma O.P. Andersson och son lagskydda den ännu existerande "Gammal fin lma aquavit", den s.k. O.P-n (nr 6306).

Då brännvinsrenaren och industriidkaren N.P. Matthiasson kom till reningsverket i Ödåkra (Helsingborgs Spritförädlings Aktiebolag) lät han omedelbart skydda ett varumärke. Det blev bilden av ändan på ett brännvinsfat, omkring vilket

två majsax slingrade sig. Över fatet fanns årtalet 1897, då Ödåkraanläggningen grundades och över året stod en femuddig stjärna. Genom att inte inregistrera hela etiketten, utan endast en del, nämligen det specifika varumärket, slapp Odåkrabolaget att ha särskilt många varumärken. Dock var ju hela etiketten skyddad om bara Ödåkraemblemet fanns med. Matthiasson skulle göra om samma finess när han blev VD i den s.k. sprittrusten, Reymersholms Gamla Spritförädlings Aktiebolag, som bildades av de tre stora aktörerna Svenska bolaget, Reymersholmsbolaget och det Förenade bolaget 1910. Detta bolag tog över stiftarnas varumärken och recept men lät som sitt alldeles eget varumärke inregistrera en kungakrona med årtalet 1869 varöver namnet Reymersholm var skrivet. 1869 syftade sannolikt på L.O. Smiths första bolag, Sprit-Export bolaget, som grundades det året. Denna krona finns kvar på AB Vin & Sprits etiketter, men årtalet ändrades till 1917 när monopolet bildades detta år.

Förutom alla registrerade varumärken förekom en uppsjö av kommersiella brännvinssorter med successivt elegantare design och färgrikare tryck. I Vin & Sprithistoriska museets rika samling av brännvinsetiketter finns drygt 80 olika etiketter från olika svenska brännvinsrenare: Reymersholms olika spritförädlingsbolag, Göteborgssystemet i Stockholm, Stockholms spritfabrik i Hornsberg, Win- och Spirituosa handeln i Kungsör, Lunds Spritbolag, Ad. Faxé & Söner i Malmö, Hans Friis i Malmö, John Anderssons spritfabrik i Motala, J.O. Andersson i Nora, Sala Sprithandelsbolag, Rehnbergs i Söderköping, Örebro Spritförsäljningsbolag, Borås Win- och spirituosa Bolag, J.A. Hertz & Co i Göteborg, Hälsingborgs spritförädlingsbolag i Odåkra, Svenska spritförädlings AB i Karlshamn och M. Neumanns i Kristianstad. Utvecklingen var likadan i

Norge och Danmark.

Det renade brännvinet möjliggjorde för smaksättarna att minska kryddstyrkan, utan att för den skull tillverka ett mindre smakligt brännvin. Ett experiment som läsaren kan göra i köket är att blanda socker och ättika i vatten och smaka på blandningen. Beroende på proportionerna dominerar antingen det sura eller det söta. Genom att kompensera det sura med mera socker kan man få smaken att slå över. Samma taktik använde brännvinskryddaren när brännvinet var förorenat med finkel. Då föroreningsgraden minskade, åtgick därför mindre kryddor för att nå ungefär samma smakupplevelse. Också 1700-talets vurm för socker i spriten kom ur modet. Vissa sena 1800-talsakvaviter var helt osötade.

1900-talet

Fabrikskryddningen konsolideras. Hantverket består

Efter 1900 händer föga med kryddtraditionen. Monopoliseringen av brännvinstillverkningen i Norden, med statliga monopol i alla länder utom Danmark, som dock hade ett privat monopol fram till 1960-talet, gör att mångfalden av brännvinsmärken reduceras, men att de kvarvarande vårdas ömt, som en nationell specialitet. Ett litet antal märken avecklas på grund av alldeles för låg försäljning, och några nya tillkommer. Strukturen och smaken är förvånansvärt stabil och tämligen ensartad med mycket kummin och litet anis och fänkål.

För att underlätta introduktionen av cellulosaspit (sulfitsprit) började ett kryddat märke säljas 1920 under namnet Reymersholms Aquavit. Detta namn var inarbetat i Stockholmstrakten, eftersom Reymersholms Nya Spritförädlings AB hade kryddat och sålt brännvin under det namnet sedan slutet av 1800-talet. Gammal Norrlands akvavit tillkom av samma an-

ledning och kom i marknaden 1929. Skåne-akvavit var ett tillmötesgående av Sveriges Bränneriidkareföreningsönskan om att mer brännvin skulle säljas som var tillverkat av potatissprit. Den började rina till 1931. Den blev direkt en stor succé och är fortfarande det mest sålda kryddade märket i Sverige. Jag tror det beror på två saker: det trevliga namnet och den obetydliga kryddsmaken.

Svenskt brännvin har stått under påverkan från Danmark under 1900-talet. Åhus Taffel sågs som ett svar på De Danske Spritfabrikkers försäljning av sin Aalborg Taffel Aquaviti i Sverige. Åhus Taffel började säljas 1932. Porsbrännvinet inspirerades av De Danske Spritfabrikkers lyckosamma Porse snaps, som hade sålt slut inom två månader efter att det börjat försäljas 1966. På samma sätt kan danskarnas favoritsnaps Gammel Dansk bitter dram ha fått svenskarna att krydda till en riktigt bitter snaps. Åhus Bitter togs fram under mitten av 1980-talet.

För övrigt har den lyckosamma försäljningen av Absolut Vodka utomlands stimulerat till efterföljare. Samtliga märken i Absolutfamiljen har tagits fram med sikte på amerikanska strupar. De är därför kanske inte helt i överensstämmelse med skandinavisk smak.

Intresset för hemkryddningen får sin renässans under 1930-talet. I Sverige sammanställer Jochum några recept från en tävling av brännvin under titeln *Den lille snapsblandaren* (1936). Något senare utger Hilbert Nordlander *Likörboken* (1938) och *Aperitifboken* (1939) på eget förlag i Göteborg. Den sistnämnda är en mycket välskriven, noggrann handledning i konsten att krydda brännvin, och torde än i dag höra till de bästa i Sverige. I Danmark samlar Holger Rasmussen recept från folket och ger ut receptsamlingen *Brændvinsgrisen* (1948). Albert Sandklegför sammalunda i Sverige, i boken *30 sorters kryd-*

dat brännvin (1947), där han också ger några exempel på akvavitens medicinska status. Carl-Martin Bergstrand sammanställde uppgifter på sjukdomsbot i Västergötland i den bok med samma namn som utkom 1950. Av drygt 800 tips behandlar 16 bruket av brännvin som mer eller mindre drastiskt botemedel.

Ett visst uppsving för hembränning i de nordiska länderna kan eventuellt förklara det förnyade intresset för hemkryddning som tydligt kunde noteras i början av 1970-talet. Då utkom i alla fall ett större antal välskrivna böcker om brännvinskryddning i både Norge, Sverige och Danmark. Ett recept på Besk av signaturen H.S. återges av Britta Bergman, "1 hg malörtsblad torkas en vecka på skuggig plats och läggas sedan i sprit 14 dagar. Spriten avsilas och hälls i en kall sockerlag. Lagen framställs av 4 cl vatten, 6 cl stark sockerlag och 20 gr gummi arabicum. När gummit är upplöst, är lagen färdig för att mottaga spritblandningen. Ett enklare sätt att laga 'besk' är att sticka ett par kvistar malört med blad och blommor ner i brännvinsflaskan. Efter att ha dragit 14 dagar, är drycken färdig."

Hemkryddat brännvin eller färdigköpt, kryddat eller rent: konsumtionsmönstren varierar mellan olika samhällsklasser. Ur den mycket detaljerade brännvinsförsäljningsstatistiken kan man läsa sig till hur dessa mönster varierat mellan trakter och mellan land och stad. Det sista året utan monopol (1916) var 4,6% av stockholmarnas brännvinsinköp i minuthandel kryddat, medan lidingöbornas var det till 42,9% och uppsalabornas till 14,5%. Resten var alltså okryddat. I Östergötland intog linköpingsborna 28,5% kryddat brännvin medan norrköpingsborna nöjde sig med 4,6% kryddat. Mönstret att andelen kryddat brännvin är högst i militär- och residensstäder och lägst i arbetarrestäder går igen i hela Sverige: Karlskro-

na 11,1% och Karlshamn 6,5% kryddat. Kristianstad 11,9% och Hässleholm 6,5% kryddat. Malmö 5,6% och Lund 8,4% o.s.v. Lägst andel kryddat brännvin förekom på landsbygden. I Tomelilla på Österlen var akvavitens andel av allt sålt brännvin 2,1%. Motsvarande i Anderslöv på Söderslätt var 2,3%. Mina egna erfarenheter av 1990-talets brännvinskonsumention är ungefär desamma. Arbetare och bönder dricker renat, medan akademiker och annan medelklass gärna dricker kryddat. På de studentfester som jag någon enstaka gång bevistat i Lund i studiefyske har nästan bara kryddade sorter förekommit om snaps serverats. 1790-talets konsumtionsmönster går igen.

Avslutning

Om än recept på akvaviter förekommit sedan 1500-talet verkar bruket av kryddat brännvin för njutnings skull ha tagit fart först på 1700-talet och då mestadels bland de tre högre stånden. Då organiserades destillatörerna i ämbeten, egna eller gemensamt med bryggarna, då började kokböckerna innehålla många (ännu användbara) kryddrecept och då kom brännvinet delvis att ersätta importerade varor i merkantilismens anda. Mycket talar således för att akvavitens genombrott kom under frihetstiden. Traditionen utvecklades sedan i början av 1800-talet, men det var först efter det kommersiella genombrottet 1878 för renat brännvin som hela industrin med flaskor, etiketter, reklam och varumärken, som vi känner den, sköt fart. Särskilt perioden 1880-1910, då konkurrensen mellan olika spritreningsverk och vinhandlare var som starkast, verkar i det avseendet ha varit mycket hektisk. Kryddat brännvin har även därefter haft sin betydelse i näringslivet. Introduktionen av cellulosaspirt krävde något eller några nya akvavitsorter. Då potatisspriten skulle räddas i början av 1930-talet föddes

ännu ett nytt varumärke. Och när Absolut Vodka sålde bra i USA följdes varumärket upp med några nya kryddade sorter.

1993 kryddar nordboen gärna med malört, kummin och pors. Vill han ha färdigblandad akvavit köper han troligen Skåne-akvavit, med smak av kummin, anis och fänkål, i Sverige. I Danmark är det kumminbrännvinet Aalborg rød aquavit och en magbitter Gammel Dansk, med alla möjliga örter och kryddor, som gäller. I Norge njuter man av ekvatorvaggad Lysholms linie akvavit.

Tack

Tack till Mirja Lausson och medarbetare vid Vin & Sprithistoriska museet i Stockholm för hjälp med att hitta bilder, etiketter och andra fakta till artikeln. Tack också till informationschef Arne Halvorsen vid A/S Vinmonopolet i Oslo och dir. Curt Nycander vid AB Vin & Sprit i Stockholm för värdefulla diskussioner. Författaren svarar dock ensam för åsikter och slutsatser i uppsatsen. Letterstedtska föreningen har bidragit med forskningsanslag vilket möjliggjort resor och arbete. Varmt tack för det.

Källor och litteratur

Otryckta

- Vin & Sprithistoriska museets arkiv, Stockholm
 Arkiv över N.P. Matthiasson, L.O. Smith och I. Bratt
 Protokoll över styrelseberättelser för Vin- och Spritcentralen (1917-1970)
 Etikettsamlingen

Tryckta

- Ahlberg, K. Historik öfver försäljningen af sprit och sprithaltiga läkemedel från de svenska apoteken, *Svensk farmaceutisk tidskrift* 1913, s. 1-6, 17-20, 33-37, 49-53 och 65-68.
 von Aken, F.J. *Kort afhandling om bränneri-redskap och bränvins-tilwerkning af säd, frukter, bär och rötter, samt om jäst-tilredning och destillerade bränviner m.m.* Örebro 1788.
 Alm, Jens M. *Den norske dram*. Oslo 1979.
 Arnfast S. & Kjaerø, P. *Aalborg akvavit gennem 100 aar...* Ålborg 1946.
 Berg, E. *Karlshamns Punsch. En krönika*. Karlshamn u.å.
 Bergman B. *Skånsk mat från mormors tid*, andra upplagan. Malmö 1975.
 Bergstrand, C.-M. *Sjukdomsbot i Västergötland*. Göteborg 1950.

- Bloomqvist, H. *Mat och dryck i Sverige*. Stockholm 1980.
- Bruun, K. & Frånberg P. (red.) *Den svenska supen. En historia om brännvin, Bratt och byråkrati*. Stockholm 1985.
- Bruzelius, N. G. *Allmogelivet i Ingelstads härad under slutet av detta århundrade*. Kristianstad 1977.
- Carlsson, H. *Svensk brännvinstillverkning genom tiderna. Minneskrift till Sveriges Bränneriökareförenings 50-års jubileum*. Kristianstad 1957.
- Egerin, S. *En nödig och nyttig hus-hålds- och kok-bok...* Stockholm 1733.
- Fischerström, J. *Nya Svenska Economiska Dictionnairen*. Stockholm 1781.
- Forbes, R. J. *Short history of the art of distillation*. Leiden, Holland 1948.
- Gumbinner, J. L. *Handbok i det praktiska brännvinsbränneriet*. Göteborg 1840.
- Hagar H. Gamla svenska likörrecept. *Gastronomisk kalender*, årg. 19, 1970.
- Hammer Ch. B. *Chymisk-Oeconomisk Afhandling om Norske Akeviter*. 1776.
- Hortulanus, M. T. (J. Metcalf-Johansen och H. Toftlund Nielsen), *131 kryddersnapse*. Köpenhamn 1985.
- Jochum (John Sjöstrand), *Den lille snapsblandaren*. Stockholm 1936.
- Koge Bog*, Köpenhamn 1616. Facsimilupplaga Wormianum. Århus 1966.
- Konungens befälningshavandes fem-års berättelser över Blekinge län 1833-1905*.
- Kristianstads läns hushållningssällskap 1814-1964*, minneskrift med anledning av sällskapets 150-års jubileum 1964. Kristianstad 1964.
- Liedberg, Nils. *Den svenske Bacchus*. Stockholm 1960.
- von Linné, C. *Carl Linnæus skånska resa år 1749*, C.-O. von Sydow, red. Stockholm 1975.
- von Linné, C. *Caroli Linnæi Diæta naturalis 1733*, Linnés tankar om ett naturenligt levnadssätt (red. A. H. Uggla). Uppsala 1958.
- Lyngby-Jepsen, H. *Brännvin och brännvinskryddning*. Stockholm 1974.
- Löndahl, H. *Brännvinstillverkningen, Industrigrenar som beröra lantbruket*. Lund 1920.
- Magnus, Olaus. *Historia om de nordiska folken*. Stockholm 1982.
- Matthiason, N. P. *Mitt vinst- och förlustkonto*. Stockholm 1931.
- Moberg, O. *Karlshamns historia 1863-1949*. Karlshamn 1950.
- Montgomery, A. *Industrialismens genombrott i Sverige*. Stockholm 1947.
- Mäntylä, Ilkka, *Brännvinets användning och dess betydelse under frihetstiden, i Skog och brännvin, Studier i näringspolitiskt beslutsfattande i Norden på 1700-talet* (red. Kalle Bäck.) Oslo 1984.
- Nicolovius (N. Lovén) *Folklivet i Skytts härad i Skåne vid början av 1800-talet*.
- Nilsson, Nils. Så höjde man sitt glas, i *Skånskt brännvin, Skånes hembygdsförbunds årsbok 1974* s. 117-138.
- Nordlander, Hilbert. *Likörboken*. Göteborg 1938.
- Nordlander, Hilbert. *Aperitifboken*. Göteborg 1939.
- Nordstrand, Bo. *Bellman och Bacchus*. Lund 1973.
- Ottosson, Per-Gunnar. *Sveriges medeltida läkeböcker, Sydsvenska medicinhistoriska sällskapets årskrift 1977*. Lund 1977.
- Persson, K. M. Ett bidrag till den svenska bränneriteknikens historia, i *Dædalus* 1994.
- Persson, K. M. *Blekinge bränneriindustri 1855-1971, i Blekingeboken* 1993.
- Rasch, E. *Brännvinsbruket i 1800-talets skånska bondesamhälle, i Skånskt brännvin, Skånes Hembygdsförbunds Årsbok 1974*, s. 31-51.
- Registertidning för varumärken 1885-1920*.
- Roman, A. J. *Råbrännvins förädling på kall väg genom filtration samt på varm väg genom destillation*. Stockholm 1878.
- Rålamb, Å. *Adelig Öfnings Fjortonde Tom. Trägårdz-Book och Kooke-Book*. Stockholm 1690.
- Sahlin, C. *Till falubrännvinets historia, i Dalarnas hembygdsbok* 1939.
- Sandklef, A. *Trettio sorters kryddat brännvin enligt gamla beskrifningar*. Halmstad 1947.
- Svenskt National-Blad*, måndagen den 30 Junii 1817.
- Teknisk handbok för landthushållare, förra delen. Om brännvins-bränning och tillverkning av ätticka*. Stockholm 1846.
- Sveriges officiella statistik, brännvinsförsäljningen 1916*.
- Thorbjörnson, B. *Tillverkning av råbrännvin, Tekn. tidskrift* 1931, s. 17-20, 25-28, 37-40.
- Wachmeister, H. *Ur Blekinge läns Kungl. Hushållningssällskaps historia 1814-1914*. Karlskrona 1914.
- Warg, C. *Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimber*. Första upplagan. Stockholm 1755.
- Werdenfels, Å. *Om livets vatten; Från kruttillverkning till bränneriindustri, i Skånskt brännvin: Skånes Hembygdsförbunds Årsbok 1974*, s. 52-116.
- Wieselgren, P. *Historik öfver svenska brännvinslagstiftningen under 200 år*. Lund 1840.
- Wigström, E. *Allmogeseder i Rönneberga härad på 1840-talet* (andra upplagan) 1949.
- Wirén, A. *Häradshövdingen som blev jordbrukspionjär. Petter Johan Fischerström på Sonekulla, Blekingeboken* 1956.

SUMMARY

The History of Akvavit, Nordic Spiced Alcohol

Spiced alcohol, akvavit, has its origins in the age-old tradition of preparing medicines. Non-spiced, as well as spiced, alcohol was introduced to the Nordic countries by Roman Catholic monks in the late fourteenth century. It was used solely for medicinal purposes until about 1480 with the establishment of the production of gunpowder, in which alcohol was utilized as a solvent. The terms which describe the production of spiced alcohol, as well as the word akvavit itself, may be traced to this period.

Evidence of a high level of alcohol consumption among Scandinavians is not found in the literature until the mid-seventeenth century. This may be explained by the shift which took place in the raw materials used in the stills from grapes and wine to barley or rye. This change made it possible for common people to brew and distill at home. The custom of using akvavit as an appetizer and/or table drink may be traced back to mid-seventeenth century royalty and nobility. It became more common

among the middle-class two generations later, but was still less frequently found among farmers and workers. Recipes, descriptions and recommendations concerning akvavit were aimed at the upper class until 1930.

The ban on home distillation in Scandinavia, the development of the temperance movement, and competition among industrial producers of akvavit led to a successive change in drinking habits. Manufactures advertised with spectacular brand names, fancy labels, and sometimes offered good quality. All common akvavit brands have their origins in the period from 1850 to the end of the century. Owners of railway hotels and first class restaurants often offered the smorgasbord with free akvavit, which was popular among the growing middle class. Non-spiced, neat alcohol was cheaper and long remained the preference of the workers and farmers, a fact reflected in the sales statistics from this period.

Translation: Marie Clark Nelson