

# Tillverkning och användning av brännvin under 1800-talet

Bruket av brännvinet började spridas sig under 1600-talet. Råvaran var då korn, medan potatisbrännvinet blev vanligare under 1800-talet. Tidigare berusade man sig med starkt öl som i bondehemmen bryggdes av kvinnorna.

Det var gårdens eget folk som helt skötte om husbehovsbränningen. Kvinnorna ansågs fullt kunniga som brännmästare. Vid de större bondgårdarna, även prästgården i Skatelöv, fanns särskilt uppförda brännerier med inmurad brännvinspanna. Dessa gårdar skaffade sig en gemensam brännmästare som gick från gård till gård och brände. Brännmästaren avlönades gemensamt av gårdsägarna med kontant ersättning jämte kost och logi. Brännvinet såldes till gästgiverier och krogar i Vaxjö. Det fraktades dit med häst och vagn.

År 1819 fanns i Skatelövs prästgård en brännvinspanna som innehöll 39 kannor (102 liter) och grevarna Hamilton på Huseby hade en nära dubbelt så stor, med 68 kannors (178 liter) volym. Även en av arrendatorerna i Agnäs hade egen brännvinspanna i koppar om 18 kannors (47 liter) mängd, värderad till 10 riksdaler. Vid laga skiftet i Vrankunge på 1850-talet nämns att David Pettersson hade ett brännvinsbränneri på sin 19/96-dels mantal av Vrankunge Storegård, i medelmåttligt skick, med tak av näfver.<sup>1</sup>

Tillverkningen av brännvin i hemmen upphörde 1854. Enligt ny lagstiftning höjdes då skatten på brännvinet och tillverkningen ställas under statlig kontroll. En statlig kontrollör plomberade brännvinspannorna och tillverkningen blev fabriksmässig. Liksom tidigare brändes det endast under vinterhalvåret.

Under slutet av 1800 talet, redan på 1880 talet, fanns det vissa ångbrännerier som fick tillverkningstiden förlängd med en månad på grund av att de också tillverkade press-jäst, som då börja komma i allmänt bruk. Produktionen vid Sjöby<sup>2</sup> bränneri i Skatelöv bedrevs från den 1 november till den 1 maj, med vid jästtillverkning intill den 1 juni.

## Att ta sig en sup

Brännvinsglas användes under hela 1800-talet men sällan mer än två eller fyra glas. Oftast serverades endast 2 supar (till 2 personer) samtidigt, de övriga gästerna - när sådana fanns - fick vänta. Att glas användes berodde troligtvis på kontrollen, värden såg noga efter att gästen tömde glaset i botten. Det ansågs ofint att lämna något i glaset. Sätten och sederna voro många, men de flesta värdar ansåg att glaset skulle vara tömt innan nästa påfyllnad.

Före 1854 var det inte ovanligt att arbetsfolket till första frukost, särskilt vid den s.k. otte-tröskning (med slaga), åt en skiva grovt bröd jämte en uppslagen sup brännvin. Somliga bet i brödet samt läppjade lite på brännvinet, andra åt upp brödskivan torr, och tog sen supen i några drag. Kvinnorna hällde med brännvinsglaset - koppen eller vad man nu hade förslags brännvinsmått, lite här och där utöver brödskivan, och åt denna sedan som man äter smörgås.

Brännvin ansågs under hela 1800 talet som en festdryck, det förnämsta som kunde bjudas bland allmogen. Det var också lätt serverat i vanliga fall. I vardagslag var det mången husbonde som själv plockade fram brännvinsflaskan ur skåpet med 2 glas (betydligt större än nutidens), en brödkaka samt osten - en hel rund ost, större eller mindre.

---

<sup>1</sup> Uppgifterna kommer från bouppteckningar m.m. inhämtade av Ingolf Berg.

<sup>2</sup> Bränneriet fanns vid Torp, ej Sjöby som anges i artikeln.

Det bjöds, som det skämtsamt kallades, på ost, bröd och brännvin, Det är föregångare till dagens SOS – smör-ost-snaps. I fattiga hem, där det saknade både ost och bröd, bjöds det på några små kaksockersbitar. Dessa minskade troligen svedan i halsen. I vanliga fall och hos de s.k. måttlighetssuparna förekom inga dryckesceremonier - men satt det några s.k. fyllhundar kring ett bord, och söp sig överlastade så kunde dessa bära sig mycket illa åt under rusets inflytande. Då brukades både skrål, som de själva kallade sång, och svordom. Ett ordspråk från Härlunda säger: "Där vin (brännvin) går in - går vetet (vettet) ut".

Vid julagillen bjöds det alltid på brännvin omedelbart efter hälsningarna. En dryckesvisa som då kunde sjungas var:

*Om tusende år, är allting förglömt,*

*Bröder: evad vi i världen få lida,*

*När vi buteljen i botten hava tömt,*

*då få vi krafter mot plågan att strida.*

### **Avfallsprodukterna drank och mäsik**

I ett rejält och välaktat bondehem ansåg man sig inte ha råd att använda hur mycket brännvin som helst. Beståndsdelarna i brännvinet bestod ju av värdefulla grödor. Brännvinsbränningen räknades där som en binäring till jordbruket, man sålde därför mesta möjliga, och fick pengar - som i annat fall skulle influtit från säd och kreaturs-uppfödning. Odlades till exempel mera potatis kunde dessa hellre användas.

Dranken ansågs mycket värdefull som kraftfoder åt gödoxar. Genom att skära halm till grov hackelse som sedan överstrila den med drank så åts halmen begärligt av dragoxarna. Halmen var en bra bukfullnad, men den åts inte så gärna, särskilt om den var illa bärgad (skördad), men med drank åts den gärna.

På ungefär samma sätt var det med mäskan och andra avfallsprodukter, t.o.m. diskvattnet från rengöringen efter varje bränning. Det användes som påströ i stället för mjöl och åts bra när det blandats med halm. Det berättas att många bönder klagade högljutt efter 1854 när "husbehovsbränningen" förbjöds över utebliven mäsik och drank till djurfodret.

### **Brännvin som läkemedel, för sårtvätt och till fönsterputsning**

Som läkemedel, både mot in- och utvärtes åkommor, ansågs brännvin vara bra i flera fall. Utspätt användes det som antiseptiskt medel mot både blodförgiftning och klåda, mot ormbett och insektstyg med mera. Som invärtes mot kväljningar och mot frossan<sup>3</sup> (malaria), som var 1800 talets allmännaste sjukdom, ansågs brännvinet hjälpa. Om brännvin och varm mjölk dracks tillsammans vid första anfallet blev kräkning så stark att frossan aldrig bröt ut fullständigt.

Vid kastrering av husdjuren tvättades såren med brännvin. På så sätt blev det inte någon blodförgiftning.

Den som kring 1890 ville ha riktigt klara fönsterrutor och speglar tog en kaffekopp - eller mindre – med brännvin som putsmedel. Det gick också att med en tesked blaskade på lite över det först rentvättade fönsterglasat med resultat av ett klart vackert fönster.

### **Pris och åtkomst**

Brännvin en dyrbar vara efter den tidens penningvärde. I mitten av 1800 talet var priset 2 kr. pr kanna. Om en arbetare hade 16 skilling om dagen i lön, fick han arbeta omkring en hel vecka för att få en kanna brännvin. Inte underligt att brännvinet var så eftersträvt.

---

<sup>3</sup> Frossa – malaria - var en folksjukdom i Sverige ända in på 1700- och 1800-talet. Man trodde bland annat att nedkylning eller olika slags mat kunde ge upphov till sjukdomen.

På landsbygden var det i första hand gästgivargårdarna som sålde både enskilda supar och brännvin för avhämtning i köparens egna kärl. Priset var varierande under några decennier men höll sig omkring 1. kr per liter. Spritcentralen i skånska Tyringe annonserade i Smålandsposten omkring 1890 att de sålde brännvin för 75 öre litern - vid köp av visst parti, minst 20 liter vid förskottslikvid samt fri frakt och fria kärl. Även vid de maskinella brännerierna i Västra Torsås och Skatelöv såldes brännvin direkt till förbrukarna mot 1. kr per liter om visst parti köptes.

Priserna kunde också variera mellan Växjö och gästgiveriet i Nöbbled. När handelsidkarskan Tilda Berg i Hagstad, Kalvsviks socken, bedrev torghandel i staden tog hon alltid den något längre vägen hem över gästgiveriet där literpriset var 95 öre i stället för en krona i början av 1900-talet.<sup>4</sup>

Brännvin var bra och nyttigt till mycket - men icke som njutningsmedel. Ingen last tycks ha åstadkommit så mycket ont som just brännvin, många hem och äktenskap har det spolierat.

*Av Ingolf Berg den 25 september 2023.*

*Artikeln är baserad på en nerteckning av Martha Hammargren, född 1834 i Härlunda, som är förvarad hos Nordiska museet i Stockholm.*

---

<sup>4</sup> Källa: Ingolf Berg efter muntlig tradition.