

# Jäst i svenska hem

Vin och vinberedning i Sverige

Etnologiska institutionen

Göteborgs Universitet

B-uppsats vt-99

Författare: Eva Knuts och Christian Thorèn

Handledare: Ingegerd Sigfridsson

## **Inledning**

Uppsatsens upplägg förklaras med en författarpresentation

Frågor och syfte

Metod

Avgränsningar

Tidigare forskning

Informantpresentation

En kort presentation över handböckerna

## **Vin i Sverige**

Vin under medeltid fram till 1700-tal

Pionjärer på vinberedningens område

Tillverkning i Sverige

Monopol 1917

Övriga jästa drycker i Sverige

Folktro och brygd

## **Hemberedning av vin**

Motiv

Vilka motiv har informanterna till att brygga?

Vilka motiv framförs i böckerna?

Samhällsnyttiga motiv

Attityder

Hur påverkar samhällets lagar och normer hembryggaren?

Vad framkommer i handböckerna när det gäller samhällets lagar och normer?

Vad finns det för attityder bland hembryggare när det gäller olika brygder?

Hur ser attityderna kring olika brygder ut i handböckerna?

Vilka attityder möter bryggaren?

Tradering

Hur får man reda på hur man gör?

Vad kan man läsa sig till i böckerna

Vem brygger?

Har könsarbetsfördelningen ändrats när det gäller hembryggning?

Vad bryggs och har det förändrats?

**Avslutande diskussion**

**Sammanfattning**

**Käll- och litteraturförteckning**

**Noter**

**Bilaga**

**Frågeformulär**

## Inledning

För att framställa en alkoholhaltig dryck krävs tre ingredienser; socker, vatten och jäst. Sockret kan komma från bär, frukter, honung, mältat<sup>1</sup> korn eller vanligt socker.<sup>2</sup> Vatten kan tillsättas eller finnas naturligt i bär och frukt. Jästen kan komma luftvägen och då förhoppningsvis rätt sorts jäst, detta kallas vildjäsnings. Eller så tillsättes jäst. Idag används torrjäst eller färskjäst som finns att köpa, tidigare kunde man lägga en bit jästbröd i karet eller spara en del av bottensatsen till nästa omgång.

Denna uppsats handlar om vin och i första hand bär- och fruktviner<sup>3</sup> och dess beredning i Sverige. Druvvin behandlas i den historiska delen som bakgrund. Vin är en jäst dryck, likaså öl och mjöd. Det är oundvikligt att dessa drycker nämns när svensk tradition angående vin ska studeras.

## Uppsatsen upplägg förklaras med en författarpresentation

Vi två som har skrivit denna uppsats, Eva Knuts och Christian Thorén, har haft olika ingångar och intressen i ämnet. Vi har både olika bakgrund vad gäller utbildningsinriktning i allmänhet och vad gäller huvudintressen privat i synnerhet.

Denna uppsats består, som synes, av två delar, **vin i Sverige** och **hemberedning av vin**. Detta förklaras utifrån våra olika utgångspunkter vad gäller intresset för jäsnings och vin.

Jag: Christian har historia som universitetshuvudämne och har dessutom privat intresserat mig för personhistoria och ordensväsendets (belöningsväsendet) historia och utveckling i Europa från 1400-talet och framåt. Detta har naturligtvis sin betydelse även vad gäller min inställning till ämnet, för föreliggande uppsats. Min kunskap om ämnet var mycket rudimentär innan jag satt mig in i det. Däremot hade jag en stark önskan att lära mig mera om vinets och vinframställningens historia i Sverige. Naturligtvis var jag mest intresserad av den historiska sidan av ämnet. Eftersom en naturlig nyfikenhet alltid besvärat mig, ville jag även ta detta tillfälle i akt att lära mig litet om den praktiska delen av undersökningen. Jag har inte tidigare kommit i kontakt med vinjäsnings och eftersom Eva har ett stort kunnande och erfarenhet av just detta, var det ett gyllene tillfälle som erbjöd sig.

Jag: Eva brygger själv vin och idén till uppsatsen formades under läsning av olika handböcker och i samtal med andra som brygger. Min första tanke var att skriva om jästa drycker och då inkludera mjöd, öl och cider. Ganska snart insåg jag uppgiftens orimlighet på fem veckor. Tillsammans enades vi därför om att koncentrera oss på vin. Det uppstod

frågor hos mig när bryggning blev ett intresse. Jag besökte under våren Vin- och Spritmuseet i Stockholm och blev förvånad över det magra material som presenterades gällande frukt- och bärviner. Det måste finnas mer material och information att ta fram, tänkte jag. Om inte annat så får jag ställa frågor och det har jag gjort till informanterna! Mitt intresse är fokuserat på vinberedningens utveckling i Sverige under 1900-talet. Frågor som rör attityder, motiv och tradering.<sup>4</sup>

## Frågor och syfte

Huvudfrågorna till “Vin i Sverige” har varit omständigheterna kring bär- och fruktvinernas tradition och historia. Från vilken tidpunkt finns det belägg för bär- och fruktviner i Sverige? Hur introduceras dessa i Sverige? Vad fanns det för folketro kring bryggning och vin? Syftet med avsnittet har varit att i någon mån svara på dessa frågor och att ge läsaren en historisk bakgrund till vinhantering i Sverige.

“Hemberedning av vin” kretsar kring tre rubriker motiv, attityder och tradering. Det inledande avsnittet studerar olika **motiv** för att brygga. Varför brygger informanterna? Vad ges för motiv i handböckerna? Vilka motiv kan finnas i samhället kring framställning av vin?

När det gäller **attityder** så har frågorna dels behandlat omgivningens attityder och om det finns fördomar kring att brygga själv, dels om attityder kring olika drycker. Varför brygger man vissa saker men inte andra? Samhällets attityder, normer och lagar behandlas också.

Avsnittet **tradering** kretsar kring hur kunskap om bryggning erhålls och lämnas. När man börjar brygga måste man ha fått impulsen någonstans ifrån, frågan är var. Har informanterna läst sig till hur man gör eller har de lärt sig av äldre människor i sin omgivning? Kanske av kamrater? Hur stor roll spelar de handböcker som finns om vintillverkning för att man ska börja? Frågor kring tradering behandlar också skillnader i “förr” och “nu”. Bryggs det andra saker idag än tidigare?

Syftet är att finna svar på dessa frågor!

## Metod

Litteratur och arkivmaterial har legat till grund för **Vin i Sverige** och avsnittet **hemberedning av vin** baseras på intervjuer och praktiska vinberedningshandböcker samt övrig litteratur.

### **Avgränsningar**

Det är inte rimligt att inom en 5 poängs uppsats studera det vidare begreppet "jästa drycker". Det fick bli en begränsning till vin och då med tonvikt på bär- och fruktviner.

Det som har varit det allt överskuggande problemet i fråga om den historiska bakgrunden, har varit den stora bristen på litteratur och källor överhuvudtaget. Detta har lett till att framställningen i allt för hög grad tvingats basera sig på väldigt få verk. Det påverkar i viss utsträckning det vetenskapliga värdet av bakgrundsteckningen. Detta får man ha i minnet när man läser denna del av uppsatsen. I och med att detta ämne i så liten utsträckning blivit behandlat tidigare, så får man ändå anse att framställningen har sitt berättigande, inte minst som en nödvändig bakgrund till resten av uppsatsen. Hade uppsatsen haft som mål att studera brännvin eller öl hade problemet istället varit ett allt för digert material.

### **Tidigare forskning**

Katarina Nordli *Af en inländsk drufva* (1991) behandlar bärviner och inhemsk vinproduktion från 1700-talet och framåt. Denna är en av de få böcker som finns i ämnet och har haft stor betydelse för att få en förståelse för vinets historia i Sverige.

I Anders Salomonsson avhandling *Gotlandsdricka* (1979) studerar Salomonsson gotlandsdrickans förändrade roll i det Gotländska samhället, drickans användning och de olika varianter som har förekommit.

Jan-Öjvind Swahn har skrivit om *Kyssar, vin och soppa* (1968). Detta är inte primärt ett akademiskt arbete utan populärt skrivet, därför har det varit svårt att verifiera uppgifterna i boken. Trots detta faktum så har boken ändå visat sig värdefull, då det råder brist på uppteckningar om folktro kring vin.

Erik Husbergs *Honung, vax och mjöd* (1994) är en avhandling som behandlar honungen och dess biprodukter under 1500-talet i Sverige. Det som har varit av intresse för vår studie är naturligtvis avsnittet om mjöd.

Nancy Bergströms *Mat i skrift* (1997) behandlar kokböcker och hur dessa har förändrats och kan tolkas. Boken har givit en god bakgrund för läsningen av handböckerna även om den inte märks i det färdiga resultatet.

## **Informantpresentation**

S. föddes 1906. Familjen hade jordbruk. S. hade en syster som hade en restaurang som S. ibland hjälpte till på. Hon är en duktig kokerska och har hjälpt till vid kalas hos grannar. Hon ville bli lärarinna. Hon är nu änka med en dotter och flera barnbarn. Hon bor i Jönköping.

I är född 1909 i Vänersborg. Fadern var officer. Fadern och moderns släkt var präster, handelsmän och bönder. I. var handarbetslärarinna under sitt yrkesverksamma liv.

L. M. föddes 1941 i Portugal. Han kom till Sverige 1966. Hans familj hade jordbruk, hans pappa var i det marina. Han har arbetat som fartygsbyggare och riktare på lastbilar, han är nu förtidspensionerad p.g.a. sin utslitna axel. Han bor i Göteborg och är gift och har barn. Hans hobby är biodling.

G. är född 1955 i Alingsås. Hans pappa var hamnarbetare, hamntjänsteman och sillhandlare. Hans ”mamma va mamma”. G. bor nu i Västra Frölunda med sin fru och två barn. G. är musiker, musiklärare och artist. Hans hobby är musik, datorer och familjen.

D är född 1972 i Lund. D:s föräldrar är läkare och bibliotekarie, själv studerar han historia på Göteborgs universitet. Han har ett barn och är ogift. Hans hobby är vikinga- och medeltid.

C. är född 1973 i Örgryte. Hennes pappa är bilmekaniker med egen firma, hennes mamma är ”saftchef” på Vinlands lager. C. är butiksansvarig på Vinland. Det är en firma som säljer och importerar vinsatser och har allt man behöver för att göra vin. C. är singel och bor i Göteborg.

Vi har sökt informanter som representerar olika generationer, kön och kulturer. Vi har valt två äldre kvinnliga informanter och två manliga informanter i mellangenerationen, som kommer från skilda kulturella bakgrunder. Två yngre informanter, en manlig och en kvinnlig, som har helt olika utgångspunkter för att brygga.

## **En kort presentation över handböckerna**

De handböcker som presenteras nedan har lästs med rubrikerna motiv, tradering och attityder som utgångspunkt. Avsikten är att placera in texten (recept och teori) i en kontext. Vil-

ka motiv har författaren för att skriva boken och vilka motiv ger författaren läsaren för att börja brygga vin? Till vem vänder sig boken, den redan erfarne bryggaren eller nybörjaren utan förkunskaper? Framkommer författarens attityder kring brygning, lagstiftning eller dryckers olika status?

Böckerna används sedan under kapitlen som behandlar motiv, tradering och attityder som ett komplement till intervjuerna. Handböckerna presenteras här i kronologisk ordning.

1870 kom *Handbok i förädling, förskärning<sup>5</sup> och tillverkning av vin.*<sup>6</sup> Vintillverkningen tog lång tid, ca två års lagring rekommenderas i boken. Idealet var druvvin. ”Man böra härtill använda sådana ingredienser som bidraga till att gifva bärvinet likhet med vin af drufvor.”<sup>7</sup> Bärvinerna anses inte heller lika nyttiga som druvvin. Senare kommer andra författare att propagera för att bärviner är nyttigare än druvvin. *Handbok i förädling.* beskriver i detalj hur man gör vin. Det finns tabeller för uträkning av mustens sockerhalt, syrehalt och ammoniakhalt, något som inte förekommer i senare böcker. Denna bok innehåller förutom vinberedning recept på parfym, essenser och sprit.

Hagdahls *Kok-konsten som vetenskap och konst* som kom 1879<sup>8</sup> är en kokbok som presenterar vin men det handlar om franska druvviner. Det finns inga recept i boken på bär- eller fruktviner.

*Vinboken, handbok i hemberedning av vin med recept för alla vanligare svenska bär och frukter.* Edelmans *Vinboken* som för många hembryggare är bibeln. Den har kommit ut i många upplagor, den som här används kom 1958 och var då den 25:e upplagan. Harry Edelman, civilingenjör, brann för hembrygning. Han hade en firma på Södra Vägen i Göteborg från vilken han sålde och distribuerade ädeljäst och all modern kringutrustning som en hembryggare kan tänkas ha nytta av.

*Vi gör vin efter gamla recept* efter M. Chevalier: *Vinberedning utan druvor. Vi gör vin efter gamla recept* gavs ut 196. Trots sökande på bibliotek så har det inte gått att finna uppgifter om ursprungsboken, varken utgivningsår eller ursprungsland. Mycket tyder dock på att boken är från 1800-talet om inte tidigare. Det är rejäla mängder som anges i recepten och det finns inga pedagogiska hänvisningar till hur man ska gå till väga.

*Hembränning* (1973), som titeln anger, lägger tonvikten på destillerade drycker. Boken börjar med sju sidor lagtext som behandlar tryckfrihet- och rusdryckesförordningar. Det finns också ett kapitel om vinberedning som i stort följer Edelmans texter och är ganska oinspirerat skriven, men när det kommer till hembränningsapparater och mäskrecept så piggnar Oskarsson till och använder en kåserande och underhållande stil.



En bok som översatts från engelska *Allemans bok om vin och vintillverkning*, (1976) presenterar spännande recept som inte återfinns i någon av de andra böckerna, nässelvin, kaffevin och risvin. Boken heter. Den är pedagogisk och snygg. Allt kringutrustning visas med text och färgillustrationer.

Saturnus är en firma som producerar vinjäst och de, precis som Edelman, sprider recept via böcker där fördelarna med just deras jäst framhålls. *Saturnus vinbok*, här används den 19:e upplagan som kom ut 1977.

*Gör gott vin* uppmanar Odd Tommelstad. Här används 2:a upplagan från 1983. Det är en rolig, inspirerande bok med pedagogiska recept.<sup>9</sup>

Alla de ovanstående böckerna är skrivna av män. Det är möjligt att det finns handböcker skrivna av kvinnor men de har i så fall inte funnits tillgängliga. Däremot har två kvinnor<sup>10</sup> skrivit *Allt gott av äpplen* (1994). I den boken finns ett recept på danskt äppelvin. ”Jag gör så här: Jag rensar äpplena från alla bruna fläckar(…)” Receptet visar en naturlig arbetsgång i ”jagform” som påminner om talspråk, vilket gör att det skiljer sig från alla de övriga böckerna. *Stora bärboken*<sup>11</sup> (1988) har två sidor om vinberedning. De tre recept som presenteras är intressanta ur den synvinkeln att det inte ska tillsättas någon jäst nedan följer att av dessa recept.

### Nyponvin

2 liter nypon

3 ¼ vatten

2 liter socker

Torka av nyponen lätt med en handduk.

De skall varken sköljas eller snoppas och det får inte bli något hålpå dem.

Lägg nyponen i en hink eller dylikt med lock.

Koka upp socker och vatten och låt lagen koka några minuter.

När lagen kallnat hålls den över nyponen.

Rör om ordentligt de tre första dagarna, därefter en gång i veckan.

Efter sex månader silas nyponen ifrån.

Fyll vinet på flaskor.

Förvara dem svalt.<sup>12</sup>

## Vin i Sverige.

### Vin i Sverige under medeltiden fram till 1700-talet

Vad som ska definieras som vin har varit luddig i Sverige. Fram till 1918 kallades ett antal olika drycker vin, vilka har mycket lite med de drycker som vi idag benämner vin. Det vanliga var att blanda olika drycker för att framställa något som liknade de utländska förebilderna.

Alltsedan tidig medeltid har det funnits vin i Sverige. Den direkta orsaken till att vin började importeras till Sverige var att landet alltsedan kristnandet, ca år 1000, kommit att till-

höra den västerländska kulturfären. Inom en liten krets fanns från och med nu en efterfrågan på vin. Denna utgjordes av framförallt hovkretsar och kyrkan som ständigt efterfrågade nattvardsvin. Församlingen fick enligt katolsk liturgi inte del av vinet som endast togs av prästen som för övrigt ändå av vinbrist fick blanda ut det med vatten. Detta problem delades av hovet. Endast vid de största festerna var det möjligt för kungen att undfå sina gäster med den dyrbara drycken. Det var säkerligen mycket viktigt för kungen att bjuda på samma nivå som sina europeiska motsvarigheter.

I stormannamiljö förekom vin vid gravöl, det vet man genom en bevarad räkning från gravölet efter upplandslagmannen Birger Pedersson år 1328. Här bjöds det dock efter vad man kan förstå av räkningen rikligt av varan. Det talas om ett fat rhenskt (vitt) vin, ett fat billigare vitt vin och ett fat rött vin från La Rochelle. Det rörde sig sammanlagt om säkert tusen liter.<sup>13</sup> Det förefaller som man vid denna tid mest drack vitt vin.

Under senmedeltiden hade Sverige ett mycket instabilt politiskt klimat. Under långa tider fram till Vasatiden på 1500-talet regerades Sverige i perioder av utländska kungar, vilket medförde ett mycket begränsat hovliv och därmed en låg lyxkonsumtion. Detta gällde även under de perioder då Sverige regerades av en riksföreståndare, vilket skedde i flera perioder under 1400- och tidigt 1500- tal fram till den danske Christian II:s trontillträde 1520.

Ett kungahus betydelse för vinimporten framgår med all önskvärd tydlighet efter Gustaf I:s tronbestigning år 1523. Nu ökade importen betydligt men kanske än mer under sönerna Erik XIV, Johan III och Karl IX som alla hade mycket omfattande och överdådiga hovhållning.

Gustaf I var mycket noga med att vara ”modern” och ville inte så efter sina medmonarker i Europa. Det importerades en mängd lyxvaror till det svenska hovet, det kunde gälla dyrbara tyger, glas, silver och exotisk mat och dryck i mängd. Det importerades t ex mandlar och russin som foder till kungens papegojor. Att omge sig med ett sådant överdåd av oerhört dyrbara tyger och matvaror mm var viktigt för landet och dynastiens status både inom landet och utomlands.

Reformationen medförde för vinimportens vidkommande ett uppsving. Utvecklingen förde sakta men säkert till att även församlingen fick del av kalken med vinet, nu icke som Kristi blod rent bokstavligt, som under den katolska tiden, utan endast som en symbol för det, enligt protestantisk uppfattning. Under slutet av Gustaf I:s regeringstid stiger konsumtionen betydligt vilket måste tyda på en ökad import. År 1559 gifte kungen bort en dotter. Vinkällaren innehöll bröllopsmånaden inte mindre än 12.736 liter. Även om bröllopfestligheterna pågick i flera veckor måste vinkällaren betraktas som imponerande för dåtida

förhållanden.<sup>14</sup> Under den egentliga renässansen i Sverige, dvs under konungens tre söners regeringstid 1560-1611, ökade vinkonsumtionen kraftigt och närmade sig slöseri enligt en del uppteckningar. Detta gällde främst Erik XIV även om man bortser från den negativa propaganda som drabbade hans eftermäle efter avsättningen 1568.<sup>15</sup>

I sin historia om de nordiska folken skriver Olaus Magnus 1555 från sin exil i Rom, som katolik kunde han inte längre vistas i Sverige, om svenskarnas förhållande till vinet. Trots att det på grund av väderförhållandena i landet inte gick att odla druvor förstod dock svenskarna att njuta av utländska viner.<sup>16</sup> Magnus går inte närmare in på vilka grupper i landet som drack vin eller om det, enligt Magnus som varande bror till en f.d. svensk ärkebiskop, var underförstått att det endast var de ledande kretsarna som fick njuta vinets fröjder.

Olaus Magnus nämner helt kort i bokens 21 kapitel något om bär- och fruktviner. ”Konstgjorda viner beredas af päron, mispelfrukt och rönnbär, hvarvid saften tryckes ut med en fruktpress. Man tillsätter sedan peppar, ingefära och nejlikor för att förädla den råa smaken”.<sup>17</sup>

Det verkar inte som bruket eller för den delen tillverkning av bärviner var särskilt utbrett. Det är svårt att finna uppgifter om dessa i tillgänglig litteratur. I alla fall kan konstateras att eftersom det finns så knapphändiga uppgifter i arkiv och i samtida uppteckningar kan bärviner inte ha varit vanliga hos allmogen. Bärviner kan därmed inte sägas ha varit en levande folklig tradition. Det kan synas märkligt, bär- och fruktviner borde, trots Olaus Magnus ogillande omdöme, ha varit ett gott surrogat till de kostsamma importvinerna.

I sin bok ”Af en inländsk drufwa” skriver Katarina Nordli att det under 1600- talet förekommer försök att odla vindruvor i Sverige och en del lyckas till och med övervintra i vårt frostiga klimat. Detta är dock endast enstaka försök som inte inspirerar till nya. Den stora konsumtionen under 1600- 1800- talen är av öl och brännvin som svenska folket dricker sjåar av och som vi idag vet skapade stora sociala problem för många familjer och samhället i stort. Många familjeförsörjare söp bort sin försörjning med svält som följd för sig och de sina. Liksom under 1500- talet gäller det även för 1600- talet att vin var något som efterfrågades, i allt större kvantiteter, endast av hovet, högaristokratin och en del storborgare, alltså ingenting för gemene man. Det mesta importerades från Frankrike, Holland och Tyskland.

Under 1700- talet verkar det som kostnaderna för de dyra importvinerna och en ökande nationell självkänsla gjorde det viktigt att vara självförsörjande på vin.<sup>18</sup>

Under större delen av århundradet förekom dessutom en mängd allmänna överflödsförordningar som noga specificerade vilka sorters viner som fick införas, och vilka som ansågs som onödiga och överflödiga lyx. De som ansågs acceptabla, av ålder och hävd, var rhen och moselvin, röda och vita franska viner, spanska och portugisiska (starkviner). Man undantog (naturligtvis) allt som kungen kunde tänkas behöva för sin hovhållning. Under andra hälften av 1700-talet kom de franska vinerna att dominera, den tidigare tyska dominansen bröts.

Medan hovet tidigare mest importerat vin på fat började man från ca 1760 och framåt att övergå till buteljerat vin en del viner här tappades förmodligen. Vid sekelskiftet 1800, dyker namn upp som är välkända även för oss nutida svenskar som t ex: Chateau Lafite, Chateau Margaux och Medoc.

Det rör sig fortfarande om de högsta samhällsskikten. Vad som dracks av folket är mera osäkert.

Sedan gammalt är svensken, vilket man kan se av uppteckningar i olika sammanhang, recept mm, mycket förtjust i socker i såväl mat som dryck. I en uppteckning av Peter Bergius, Bergianska trädgårdens i Stockholm grundare, från 1700-talets mitt säges det apropå allmogens smak: ”torde til äfventyrs en grof Bonde låta stå ett glas Tocayer-vin, och häldre välja ett ungt franskt Vin af allmännaste sorten, om han finge mycket säcker i glaset”.<sup>19</sup>

Detta torde väl vara en ganska akademisk diskussion, allt tyder på att allmogens tillgång till vin inte var särskilt stor. Allmogen saknade både medel för att inköpa och tradition att dricka det dyrbara importvinet.

## **Pionjärer på vinberedningens område**

Det utkommer flera böcker under senare delen av 1700-talet som förespråkar bärviner. Det är dock inte fråga om att tillverka dessa från grunden utan om att tillsätta bär av olika slag till redan befintligt vin, ett gammalt sätt. Hallonvin förespråkades av läkaren Johan Lannér. Han förespråkar dock inte att man skall tillverka bärviner genom att blanda ut dessa med importerade viner. Han vill att vinerna skall tillverkas på samma sätt som de utländska. Ett av huvudmotiven var att vinet ansågs hälsosamt.<sup>20</sup>

Det hävdas t om, i en bok från 1739 av prästen Reinerus Broocman, att vin skulle vara bra för minnet. Prästen har även viner för andra åkommor: Kikhosta, ett vin att stärka hela kroppen med, stärka hjärnan och ett annat att underlätta matsmältningen.<sup>21</sup> Intressant nog motsäges dessa effekter av Carl von Linné. Han hade mindre goda erfarenheter av svenska

bärviner efter sin skånska resa. Han tålde helt enkelt inte blandade viner och blev tämligen bakfull.<sup>22</sup>

J.M.:son Englander i Tingsryd tillhörde från ca 1860 en av de största fabrikanterna med beställningar från stora delar av landet inklusive Stockholm. Englander hade fem grundregler för tillverkning av vin:

- ”1. Det första och viktigaste är att det finns gott, mjukt och rensmakande käll- eller brunnsvatten.
2. Bären skall vara mogna men inte övermogna. Högst två dagar gamla.
3. Varje bärslag bör få jäsa för sig, då de ha olika jäsningsförlopp.
4. Man bör inte använda metalliska instrument utan ” alltid träbråka gjord av björk”.
5. Lagringskärlen bör rymma 90-100 kannor och tidigare ha innehållit vin, arrac, cognac eller annan sprit men inte finkelbrännvin.”<sup>23</sup>

En fabrikant i helt annan skala var Liljeholmens vinfabrik i Stockholm. Här var det fråga om stordrift. I samtiden påstods att Liljeholmens återförsäljare försåg buteljerna med utländska etiketter och att firman inte gjorde någonting för att stävja dessa tendenser, detta bidrog till att firman fick ett något skamfilat rykte med en rad skämtteckningar i dagspressen som följd.

Den idag så kända saft och syltfabriken Önos startade 1903 med att göra bärviner. Man övergick dock vid monopoliseringen 1917 till sin nuvarande verksamhet.<sup>24</sup>

## Tillverkning i Sverige

Som tidigare framhållits var de höga importkostnaderna för vin ett motiv till att förespråka en inhemsk produktion. Det fanns även nationalekonomiska orsaker. Samt en känsla av att man borde vara självförsörjande i detta avseende.

Av delvis andra skäl, främst samhällsekonomiska, men också av det skälet att svenska viner ansågs hälsosamma, fortsatte man att propagera för inhemska viner.

G von Schantz tror 1815 att om bara de svenska vinerna blev allmänt kända skulle de snart efterfrågas av alla finsmakare, särskilt vår svenska champagne, gjord på björklake.<sup>25</sup> Skälen för detta propagerande tycks ha varit många. Det man mest ville komma till rätta med var brännvinskonsumention som allmänt ansågs som en samhällsfara. Brännvinet skulle ersättas med lätta bärviner som inte orsakade sociala problem och inte heller bröt ner användaren på samma sätt som brännvinet. Detta lyckades inte speciellt bra, vinet var inget man umgicks med i de breda lagren. Det förekom, liksom tidigare, endast i de högre samhällsskikten. Brännvin och öl dominerade alltså. En uppsjö av receptsamlingar utges un-

der hela 1800- talet. I allmogemiljö, åtminstone från 1830-talet, vet man att det kunde förekomma, vid ex bröllop, att de mest betydande gästerna skålade i ett glas malagavin eller kanske portugisiskt vin, d vs något som vi idag skulle beteckna som portvin eller madeira. Under 1920 och 1930- talen producerades mycket bärviner i Sverige. Det var framförallt mousserande viner som tillverkades. Många svenskar valde detta alternativ till den dyra importchampagnen, vid festliga tillfällen. Huvudingrediensen var till mitten av 30- talet rabarber men efter mycket goda äppleår stadgar hushållningssällskap och lantbruksstyrelse att huvudingrediensen måste bestå av äpplen. Stora förändringar inträffar redan 1933 då finansdepartementet sänker tullen på mousserande importviner från fyra kronor till en krona, tidigare har man även förbjudit inhemska tillverkare att benämna sina produkter vin. Nu får de istället heta skum. Man lägger några år senare moms på de svenska vinerna. Härmed har man slagit undan benen på den svenska produktionen. Orsaken till detta var att man inte ville skapa problem för den svenska industri- och malmexporten till de vinproducerande länderna.<sup>26</sup>

En betydande tillverkaren fram till 1970, var Knutstorps gård i Småland. Det förekom, bl a i Knutstorp, trots allt en svensk produktion om än i betydligt blygsammare skala än under 1920-1930-talet. Firma H G Groms & Son tillverkade där sedan 1879 framförallt mousserande fruktviner av både äpple- och päron mm. Tre generationer Groms tillverkade där mousserande vin på riktigt champagneliknande sätt, d v s att låta vinet efterjäsa på flaskka. Ett förfarande som var både tidsödande och kostnadskrävande. Knutstorps sparkling blev något av ett begrepp och dracks flitigt ända till slutet 1970. På den relativt ringa produktionen, kunde Knutstorp inte leverera så mycket som man hade kunnat sälja. Man nådde som mest 40.000 buteljer och tappade marknadsandelar till konkurrenterna. Ett annat förhållande som i hög grad bidrog till att man till slut upphörde med produktionen, var att vinet snabbt blev dåligt i de varma systembolagslokalerna, eftersom vinet inte var pastöriserat.<sup>27</sup>

## Monopol i 1917

I oktober 1917 monopoliserades all alkoholtillverkning och försäljning i Sverige. Tidigare hade det varit ganska oordnade förhållanden vad gällde detta, fri etableringsrätt och luddig vindefinition. Nu fick alla vinfabrikanter upphöra med verksamheten, detta fick även vin-

handlarna göra. I en del fall fick de drabbade ersättning från Vin- och Spritcentralen för förlorad arbetsinkomst mm. En del lager övertogs också jämte en del utrustning. Hade vintillverkaren i fråga existerat före 1917, fick de fortsätta sin tillverkning. De fick dock inte tillsätta sprit utan endast jäsa med socker och jäst. Den största förändringen var att alla nu endast hade en kund, nämligen Vin- och Spritcentralen.

## Övriga jästa drycker i Sverige

### Enbärdricka

Samla fullt mogna enbär.

Låt dra med humle och malt i varmt vatten.

Koka ihop 30 kannor till 10.

Tillsätt jäst, det går bra med öljäst eller gör som i minnes anteckningen ta jäst ”som var hemmagjord av gammal vetedeg som sparades från bak till bak”. Vardags dricka blir det.

I riktig dricka är det mer humle och malt och inga enbär.

Fritt efter Fredrik, född 1852 i Västergötland<sup>28</sup>

Enbär, detta bär som sedan länge följt oss svenskar, bryggdes allmänt, enligt informanter, ända fram till 1930- talet, jämsides med svagdrickan och användes oftast till fester av olika slag men mest vid jul. (S)

I. född 1909 i Västergötland berättar att de på modernegården på 1910- talet hade hjälp vid bryggningen av en gammal gumma kallad ”Linsa”. Frun på gården hjälpte inte till vid bryggningen, detta bruk växlade nog beroende på antingen tradition eller gårdens storlek eller kanske även beroende på andra omständigheter. Informanten som från 1930-1954 var handarbetslärarinna vid ”vanförestalter” som man uttryckte sig på den tiden, berättar att hon och de andra lärarinnorna brukade ”förbättra” svagdricka genom att till 3 liter svagdricka tillsätta 50 gram jäst och 1 kilo socker. Resultatet blev mycket starkt och man fick passa sig, minns I, hur mycket man drack. Denna dryck kallades ”Lura”, varför vet I. inte.

### Mjöd

3 kg honung

Vatten till 10 liters volym

Jäst

Detta är ett grund recept på mjöd. Mjöd blir starkt och något intetsägande i Smaken.

Ofta tillsätts kryddor, det kan vara nejlikor, ingefära, rosmarin, timjan m.m. Även frukter kan användas för att få karaktär på mjödet, citroner eller äpple.

Erik Husberg skriver i sin avhandling, *Honung, vax och mjöd* (1994) att mjöd är människans äldsta alkoholhaltiga dryck.<sup>29</sup> Vad är mjöd? Mjöd är en dryck där honung och vatten ingår

samt oftast kryddor av något slag. Mjöd har ingen likhet med öl, viket är en vanligt förekommande missuppfattning. Däremot finns det drycker som är ett mellanting mellan mjöd och öl. Husberg har funnit en dryck som benämns ”mölska”. Den gjordes i regel som öl med tillsatts av honung. Skillnaden är då att mölska innehåller malt vilket mjöd aldrig gör.<sup>30</sup>

Vad är öl? I korthet består öl av mältat<sup>31</sup> korn, vatten och oftast humle. Pors förekom tidigare som ölkrydda.<sup>32</sup> Det finns säkra belegg för att ölberedning förekommit vid Vadstena kloster sedan 1390.<sup>33</sup>

Gotlandsdricka är liksom öl en maltdryck. Det förekommer olika namn. Ursprungligen benämndes den endast ”dricka”, det nya namnet är anakronistiskt och används inte vanligtvis på Gotland. Andra namn är: herröl, knaster, sletkarlsdricka, pettarsdricka, brakdricka och dundar. Den bästa kvaliteten kallades bysku, och bjöds bara vid fest.<sup>34</sup>

Gotlandsdricka dracks i vardagslag som bordsdryck. Drickan hade samma funktion därvidlag som mjölken idag menar Salomonsson.<sup>35</sup> Han nämner björksav som ett alternativ till dricka. Björksav dracks både jäat och färsk. I handböckerna förekommer recept på björksavsvin. Tidigare har här nämnts björksavschampagne som jästes under 1700-talet.

## Folktro och brygd

Det förekommer trots allt, om än sparsamt, folklöre kring vin. I sin bok ”Vin, Kyssar och Soppa”, har Jan-Öjvind Swahn hittat en del. Swahn resonerar om orsakerna till att vinet nästan inte alls förekommer i svensk folklöre. I Sverige handlar nästan all folklig dikt om det man drack bland vanligt folk, nämligen öl och brännvin, ”vinet kom sällan i glaset hos dem som skapade folklig dikt och tro”.<sup>36</sup>

Swahn visar på att vi möter vinet i en del sagor, och då som en magisk dryck som hjälten behöver för att få kraft innan sitt död, ex för att rädda den fångna prinsessan genom att hugga av de tre trollens huvuden. Prinsessan visar hjälten på en magisk vinbägare. Han tömmer denna och får övermänskliga krafter. Det finns även en mer huskursbetonad tradition vad gäller vinets användning. Vill man bli stark som en björn skall man stoppa ner en flaska vin i en myrstack och låta den ligga där ett helt år. Sedan skall man ta upp den och tömma den i ett svep. Hade man svårigheter med att få sin dotter bortgift fanns det bot för det också. Då skulle man på fastlagssöndagen, efter det att hon fyllt 25 år, hålla en hel flaska vin över huvudet på henne så att hon blev genomblöt, sedan skulle en hel kö av friare uppenbara sig inom kort.



Tycker man att ens hustru börjar bli ful skall man låta henne bli berusad på vin en mårtensafon, då skulle hon bli mycket vackrare ett helt år framåt. Författaren föreslår läsaren skämtsamt att om detta inte hjälpte, så skall man berusa sig själv och att detta förhoppningsvis skulle ha samma verkan, åtminstone så länge ruset varade, får man förmoda.

Krögare och övriga med vinlager, bör vid påsktid skydda sitt vin mot häxorna. Om en häxa på väg till Blåkulla skulle flyga över huset med lagret skulle detta med ens förvandlas till ättika. Detta skulle man skydda sig emot genom att på skärtorsdagskvällen lägga en sax på tröskeln till vinförrådet.

Man skall aldrig slå i vin i ett halvtömt glas, då skall den som dricker av det enligt traditionen få gikt. Man skall titta efter om det blir små bubblor på ytan efter att man slagit i ett glas, samlar sig dessa längs kanten lär det betyda otur men samlas de i en cirkel mitt i glaset, betyder detta att man senare under dagen skall få en kyss av en annan kvinna än sin hustru.<sup>37</sup>

Det fanns även mängd föreställningar och traditioner om vad som krävdes för att bryggningen av dricka skulle bli lyckad. Brygghuset som ofta låg i ett hörn av gårdskomplexet, och brandfaran, var säkerligen en byggnad man närmade sig i en viss stämning. Det ansågs att om man lade ett par otvättade herrbyxor över karet så jäste det bättre, kraften från mannen skulle övergå till jästen. Man borde även tjoa och skrika samt föra så mycket oväsen så möjligt för jästens skull.<sup>38</sup> Samtidigt förekommer uppgifter om att man måste vara tyst när jästen lades i.<sup>39</sup> Ännu andra hävdar att ingen fick se när jästen lades i och att stål eller järn i karet förbättrade jäsningsprocessen.<sup>40</sup> Det finns uppgifter om att man borde skydda jästen mot ”jättekäringarna” som annars kunde ta jäslyckan med sig, genom att placera en sax framför dörren till brygghuset.<sup>41</sup> Det förekommer ett flertal uppgifter om att glöd i karet skall förbättra jäsningsprocessen.<sup>42</sup> Man ansåg också att svinhår förstörde brygden.<sup>43</sup> Att undvika vissa veckodagar var viktigt, i en uppteckning anges torsdagar som olämpliga för jäsningsprocessen.<sup>44</sup> Det verkar som om samma slags föreställningar omgärdade en lyckad jäsningsprocess som smörkärningen.

## Hemberedning av vin

### Motiv

#### Vilka motiv har informanterna till att brygga?

Motiven för att brygga drycker skiftar både med tid och person. Ekonomin nämns av informanterna som en orsak till att brygga, det blir mycket billigare än att gå på systembola-

get. Ekonomin är dock sällan det enda motivet till att brygga, det kan vara ett sätt att komma närmare en historisk tid, eller så kan bryggningen vara symbol för status och förtroende som hos S. För L.M., uppväxt i Portugal, är vinberedningen ett sätt att fortsätta en familjetradition. G. upplever vinet som ett levande väsen och mår bra av att se livet sjuda.

De är ju en otrolig upplevelse att få vara med å känna det här att man faktiskt skapar, ja styr nåt och är med i det som växer å så. Det tycker jag är som bra för själen, det att man är med. (...) Jäst är **liv**. Å de, om man behandlar liv bra så, så blir det bra. (G)

Det är en filosofiska aspekt som informanten framför. Vårdandet av liv och en vördnad inför det som händer i damejeannen. Informanten brygger inte längre hemma, mer om det nedan, istället har han skaffat en undulat!

...göra saker själv alltså. Det tycker jag är en viktig grej, de å, ja självhushållnings idén sådär va.(G)

Bolaget har bra och jämn kvalitet men vinet som man gör hemma får en annan dimension menar informanten. Det finns en tillfredsställelse i att göra vin. Ta reda på äpplen som annars skulle förfaras och dessutom stolt kunna bjuda på något man själv gjort. ”Det är som bra för själen” som G. uttrycker det.

D. började brygga hemma som en följd av hans stora intresse för vikinga- och medeltiden. I hans fall finns ingen ekonomisk aspekt på bryggningen.

Jag har ett historiskt intresse för vikingatid och vilken tid är väldigt förknippad med mjöd.(...) Dels som alkoholdryck eh... dels som nån slags kulturell manifestation av vikingatiden. (D)

Genom att göra mjöd tycker han att han får en större förståelse ”ifrån sin forntid.”

Informanten C. är anställd på en butik som säljer vin- och ölsatser och kringutrustning. Hon möter dagligen människor som brygger hemma. Hon ser att kunderna har olika motiv till att brygga.

Ekonomin eller intresse över huvudtaget. För det finns ju vissa människor som har föräldrar genom tiderna som har satt eget vin. Så har denna gått lite i generationerna, så. Å vissa gör det just för ekonomin. Å så vissa gör det ju för att...ja för att dom vill ha nåt å göra. Det är ett intresse, det är en hobby.(C)

Hon kan se att familjetraditioner är motivet för en del kunder. De kommer in och söker recept och vill ha hjälp att finna ett vin som ”mormor alltid gjorde”. Vinberedning ses också som en hobby, ett intresse. Detta har inte alltid varit fallet, mer om det senare.

En äldre informant (S) framför inte heller några ekonomiska aspekter. Hon fick ett recept av Doktorinnan på 30-talet. Hon tyckte det var gott och dessutom fanns det nog en fläkt av den finare världen över att brygga samma sherry som Doktorinnan. Hon framhåller stolt att hon var den enda som Doktorinnan lämnat ut receptet till.

En informant är uppvuxen i Portugal. Han är van sedan barnsben att det finns vin tillgängligt hemma. Han brygger vin dels för ekonomin men också för att fortsätta en tradition. Varje höst köper han druvor och gör vin på det sätt som hans morfar lärt honom.

### **Vilka motiv framhålls i böckerna?**

Ser man till äldre böcker framförs delvis andra motiv till att brygga än de informanterna ger. Hagdahl och Leufenmark menar att druvvin är idealet och att det dessutom är nyttigare än fukt-och bärviner, men att det kan duga som surrogat till den äkta varan. Från Edelman och framåt ses bryggningen som en hobby. Speciell kringutrustning utvecklas, tillsammans med bättre jäst, så underlättas processen med att brygga. Det blir enklare att framställa ”husmödrarnas stolthet på bjudningarna”.<sup>45</sup> Han vänder sig även till ”de många vinberedande herrarna”<sup>46</sup> och framhåller att vinberedning nu (1958) är enkelt att genomföra och vinet, det hemberedna anses nyttigt, rena medicinen.

Drick ett stort glas därav, (äpplevin) när ni är trött efter arbetet eller sporten, och strax känner Ni er som en ny människa med friska krafter beredd till nya strapatser.<sup>47</sup>

Tommelstad förespråkar vinets medicinska fördelar. ”Nytta och nöje” är hans motiv till att sprida kunskap om vinberedning.

Att det kryllar av kalorier i ett starkt hemmabryggt vin kan vara nyttigt att veta. En halv flaska (37 cl) vin kan innehålla 300-500 kalorier (ca 2000 kJ). En febersjuk människa med dålig aptit skulle utan vidare kunna få halva dygnets kaloribehov täckt med små doser vin fördelat över hela dagen utan att bli det minsta berusad. Det behövs större mängder av den betydligt tråkigare men dock vanligare havremusten för att uppnå samma effekt.<sup>48</sup> (Uppfriskande att läsa om kalorier som en fördell)

Bären inte bara behåller sina vitaminer, genom jäsningen kommer nya till, detta poängterar både Tommelstad och Edelman.

Ett motiv som återkommer upprepade gånger är att ta tillvara naturens och trädgårdens bär och frukter. Att sätta en brygd är oftast ett enklare och snabbare sätt att konservera stora mängder frukt än t. ex. syltning och saftning. Fallfrukt går bra att använda. ”Detta vin får man ju nästan alldeles gratis” skriver Edelman.

### Samhällsnyttiga motiv

1933 skrev Svenska Vinberdnings Föreningen sitt valspråk:

Gör ditt vin själv! Du gör därmed Ditt land en tjänst. Du minskar importen, Du gynnar den inhemska näringen såsom fruktodlaren, bärplockaren, bærtorkaren, glasbruksarbetaren, korkskäraren, vinjästlaboratorn m. fl. Du gynnar Dig själv. Tänk och handla nationalekonomiskt. Gör ditt vin själv!<sup>49</sup>

Nationalekonomin är här motivet. Fosterlandets bär och frukter ska nyttjas. Det är inte den personliga ekonomin som är central, utan landets. Redan tidigare hade det framförts samhällsekonomiska, nykterhetsbefrämjande och hygieniska skäl till svensk tillverkning av vin.<sup>50</sup> Se vidare ”Vin i Sverige”.

Det finns också motiv till varför en del av informanterna har slutat brygga eller brygger sällan.

Fortsätta eller slutat. Fortsatt för att det är gott, det är kul. Slutat för att det delvis, eller ja det är inte så ofta numera för det tar väldigt mycket tid å det tar plats. Å jag har bara en etta, å det krävs en viss jämn temperatur vilket det gör att det stället att ha det på toaletten å det är trängre där.(D)

Plats och tid. Men informanten tänker ofta att han ska brygga. Han funderar på att ha mjödkurser och då hålla till någon annanstans än i hemmet.

En informant har slutat att brygga för att han inte kan hantera att ha alkohol tillgängligt hemma.

Å då blir det absolut både fredag och lördag å helst nån dag till va. Å jag märker att det inte passar mitt kynne så bra. Utan det är helt enkelt min karaktär.(G)

Uppsatsen behandlar inte dryckesseder men man kan inte komma ifrån att den färdiga produkten kommer att inmundigas och att alkohol är problematiskt för många.

Det finns filosofiska motiv, ekonomiska, samhällsnyttiga och nyttiga, men det finns också ett mycket enkelt motiv: Ja, för att drickat (skratt) Vad? Kan du räkna ut nåt annat! (skratt). (I)

## Attityder

### Hur påverkar samhällets lagar och normer hembryggaren?

”Jag vill inte sitta på häktet”(I) En av de äldre informanterna visar det man kan kalla för ”förtegenhet vid intervju”. Hon vill inte berätta om vad hon bryggde eller hur det gick till. Hon är av den övertygelsen att det är förbjudet att brygga. Några dagar tidigare har hon talat öppet vad hon bryggde som ung, men vid intervju tillfället när bandspelaren slogs på, då var det stopp. ”Så det så!!” (I)

De, det är ju förbjudet å gö me vin egentligen (skratt)(...)Doktorinnan sa de, det är förbjudet egentligen, sa ho att göra sånt med råg i mm. Men hon gjorde ett i alla fall..(I).

Och kunde Doktorinnan så kunde S. De äldre informanterna tycks ha en större respekt för lagen än vad de yngre informanterna har. Trots det, har de bryggt som unga.

Att få frågor kring lagar när det gäller hemberedning är vanligt, det råder en förvirring kring vad som gäller.

Å då sa dom att att.. huvudingridiensen skulle va frukt, då va det vin, det va lag, så va lagen skriven som jag vet alltså. Å sen kom dom på att maskrosor är ju inte frukt och det va ju väldigt populärt att göra, eller är populärt å göra maskrosvin. Så då va dom tvungna att ändra lagstiftningen... Å då konstaterade dom att andemeningen skulle va vin. (G)

Mäsk är inte tillåtet att göra men vin är lagligt. D. tycker att det är bra att det finns lagar kring alkoholtillverkning men:

också tycker jag det om man i en kulturyttring råkar bryta mot några av de här lagarna å det inte skadar nån så har jag, enligt dom poliser jag druckit mjöd med så..(fniss) så har jag kommit fram till att det skadar nog ingen å det är ingen som bryr sig. (D)

Det framkommer att de yngre tycker att det är harmlöst att brygga själv. Vissa av dem är heller inte främmande för tanken att bränna hemma, även om de inte gjort det.

### **Vad framkommer i handböckerna när det gäller samhällets lagar och normer?**

De äldsta böckerna har ingen kommentar angående lagar gällande bryggning eller hembränning.

Edelman skrev upprepade gånger till kontrollstyrelsen och ville ha besked hur lagen kring hemberedning skulle tolkas.<sup>51</sup> I *Vinboken* skriver han uttryckligen ”Alla i denna bok förekommande recept äro tillåtna enligt gällande lag.”<sup>52</sup> Edelman vurmar för hemberedning av vin och vinnlägger sig om att ha en laglig och seriös framtoning. ”Särskilt gläder det mig att så stora kvantiteter fruktvin kunnat framställas i hemmen, utan att något som helst missbruk har kunnat påvisas.”<sup>53</sup>

I Oskarssons *Hembränning* är vindelen i boken kort och tillför inte något nytt. Hembränningsdelen är desto mer uttömlig! ”(I texten står) man bör..., man kan..., osv. Tag nu inte detta som en uppmaning. Det är nämligen i allra högsta grad olagligt att förfara som ”man” gör i detta stycket.”<sup>54</sup> Det finns en illa dold förtjusning i att lagen inte kan hejda spridandet av hur det går till att framställa ”denna ädla dryck.”

Tommelstad verkar mest trött på lagarna kring bryggning. ”OBS. Flera av recepten på tillverkning av vin i denna bok är förbjudna i Sverige med den lagstiftning som råder när detta skrivs. Men eftersom boken sprids bl. a. till Danmark, Finland och Norge är dessa recept medtagna som service åt läsarna i dessa länder. Svenska läsare uppmanas att till varje tid hålla reda på vad svensk lag tillåter. (...) Tills dess (maskrosvinets legalisering) är redan plockandet av maskrosor en ur kriminell synvinkel misstänkt handling.”<sup>55</sup>

### **Vad finns det för attityder bland hemberedare när det gäller olika brygder?**

L.M gör endast vin på vindruvor. Han tillsammans med andra bryggare köper stora mängder druvor som kommer med lastbilar till Sverige. Han tycker inte att vin gjort på andra frukter och bär är vin, det är för honom saft med alkohol. Innan druvimporten hade börjat provade han att göra vin på russin. Det är ju också en druva som L.M säger. Russin liksom druvor behöver ingen tillsatts av jäst och det verkar vara viktigt för L.M att ingenting ska tillsättas för att det ska bli vin.

Det finns attityder bland dem som brygger kring vilka drycker som har status.

Men ölbrygning tror jag, till skillnad från vin, att brygga vin är nog mer en fråga om att få en billig berusningsdryck, tror jag. Att brygga öl tror jag är nog mer en fråga om att hålla igång nån slags kulturarv. (D)

D. har inget intresse i vin men om öl talar han med respekt. L.M ovan anser att druvvin är det enda vinet. Det är också skillnad mellan bär- och fruktviner och vinsatser. När G. började brygga så använde han äpplen och andra frukter, nästan skamset berättar han att det blivit att han allt mer bryggt ”fegvarianten” dvs vinsatser. Det finns också skillnader mellan olika vinsatser. C. berättar att det är stor skillnad på kunderna, en del vill göra fint vin och lägger ned mycket möda på förpackningar och specialtillsatser, andra vill ha ett vin fort och billigt.

### **Hur ser attityderna kring olika brygder ut i handböckerna?**

I de äldre böckerna är attityden kring bär- och fruktviner att de inte kan mäta sig med den riktiga varan. ”Man böra härtill använda sådana ingredienser som bidraga till att gifva bärvinet likhet med vin af drufvor.(...) Vid fabrikation av alla dessa viner bör man taga drufvinsberedningen till mönster och i allt söka efterlikna densamma.”<sup>56</sup> Attityderna har i viss mån förändrats sedan dess. Visserligen jämförs hela tiden hemgjorda viner med franska föregångare men anses inte mindervärdiga.

”Sedan dess (1925) kunna vi förjasa våra aromrika bär- och fruktviner till förstklassiga viner, som ej stå druvvinerna efter varken i arom, bouqet eller hållbarhet.” Skriver Edelman.<sup>57</sup> Förtjänsten att det efter 1925 går att jäsa bra vin i Sverige är naturligtvis Edelmans renodlade vinjäst!

### **Vilka attityder möter bryggare?**

”Har du nåt hemma nu, är väl en vanlig återkommande reaktion (skratt)” (D)

D. hör till den yngre generationen och möter nyfikenhet och positiva reaktioner. G. är lite äldre och har mött blandade reaktioner. G. har jobbat inom R. församling . När han talade med diakonissan om hembrygning reagerade hon starkt.

Hon såg väldigt lessen ut. Men hon har också jobbat på stadsmissionen så hon är rädd för allt sånt där. (...) Det är absolut inget religiöst eller sånt kristen aspekt på det...(..) Utan det är ju det att hon har jobbat mycket med alkisar. (G)

Den som brygger hemma dricker också mycket, tycks vara en attityd som återkommer. C. som arbetar på Vinland möter nyfikenhet men också människor som tror ”att man är värsta alkisen. Dom tror att jag sitter och dricker hela dagarna (fniss)”. C. kan se att kunderna ibland skäms för att de handlar hos henne. ”Å sen dessa tanter som ska köpa då. (...) Å det ska knytas och grejas å man ska inte se att..”(C) Kunderna vill inte visa att de varit och köpt en vinsats. Samma fenomen kan man iakttaga på systembolaget, alkohol är trots allt inte rumsrent.

Avslutar avsnittet om attityder med en kvinnlig ofrivillig bryggare.

Emils pappa var kyrkvärd och attityden kring brygning i hemmet var inte positiv.

Emils mamma var makalös till att sylta och safta och koka in och ta vara på allting (...) Mitt i värsta körsbärstiden kom fina fru Petrell från Vimmerby till Katthult på besök, och då beklagade sig Emils mamma lite över alla de många välsignade körsbären som han snart inte visste var hon skulle göra av. ”Jag tycker Alma ska göra körsbärsvin”, sa fru Petrell då. ”Nej bevarer mej väl”, sa Emils mamma då. Körsbärsvin ville hon inte höra talas om. Katthult var ett nyktert ställe. (...) Emils mamma hade alltid svårt att säga nej, när någon bad henne om något, dessutom var hon som sagt en mycket duktig husmor som ville ta vara på allt. (...) Rätt som det var, utan att hon riktigt visste hur det gick till hade hon lovat fru Petrell att brygga det där körsbärsvinet åt henne.<sup>58</sup>

Alla som läst Emil vet hur det gick, Emil gick med i Godtemplarorden efter att ha ätit jästa körsbär och somnat full med griseknoen.

### Körsbärsvin

4 kg mogna körsbär  
2,7 kg socker  
1 g bisulfit  
3 g jästnärsalt  
jäst

De körsbär som här avses är de som mognar sent i Augusti. Mosa de mogna bären och låt kärnorna följa med i hinken. Plocka undan ca 1 dl kärnor krossa dem och blanda med de mosade bären.

Tillsätt vatten till 10 liters volym, bisulfit, jästnärsalt och jäst.

Efter 2-3 dygns synlig jäsning silas bärmassan.

”Tvätta ur” den avsilade massan, sila på nytt och justera volymen med ”tvättvatten” så att det blir totalt 8,5 liter. Rör ut sockret i saften, håll den på damejeanne och jäs färdigt på vanligt sätt. (...) <sup>59</sup>

### Körsbärsvin

Härtill tar man fullkomligt mogna körsbär, rensar dem från kärnor och stjälkar och kramar sönder dem med handen. Saften och köttet hålls på ett fat. På 1/2 kg av de söndermosade körsbären tar man 150 gr farinsocker eller honung, som måste lösas upp i körsbärssaft, som skall vara ganska het när den hålls på fatet. Detta ställer man på en plats där temperaturen håller sig vid ungefär 15\* C. Då jäsningen är avslutad, måste vätskan försiktigt sugas upp med en hävert och kan sedan buteljeras. För att ge detta vin en angenäm bouquet, kan



man före jäsnigen tillsätta lite pulveriserad florentinsk violrot. Detta körsbärsvin är gott och påminner i smaken om cypervin.<sup>60</sup>

## Tradering

### Hur får man reda på hur man gör?

Ingen av informanterna har börjat brygga utan att någon som bryggt förut varit med eller lämnat recept till dem. 1879 skriver Hagdahl i *Kokkonsten* ”De olika beredningssätten för öl torde här icke behöfva angifvas, då hushållsbrygden är allmänt känd.”<sup>61</sup> Att göra öl och svagdricka var så vanligt att de inte behövdes presenteras enligt Hagdahl. En äldre informant (S) berättar att hennes föräldrar tillverkade svagdricka och att barnen var med och samlade bär. Kunskapen om framställningen traderades genom att de unga var med och såg hur det gick till.

C. som jobbar på en vintillbehörs affär har läst sig till det hon kan om viner och framställning. Hon nämner Edelmans bok som också kommit i nytryck och säljs i affären. Får hon frågor hon inte kan svara på vänder hon sig till ägarna av affären, de har lång erfarenhet och kan svara på det mesta. C. får tips och recept av kunderna som hon i sin tur delar med sig av. Ibland kommer det kunder som aldrig gjort vin tidigare.

Å sen att dom ska göra vin då, funderar på det då. Sen köper dom ju då det här startpaketet då.(...) Å så får dom det här kortet då som det står telefonnummer på baksidan då (skratt) å jag ångrar ju att jag skrev det då där (skratt) för dom kan ju ringa då tio, tjugo gånger om dan! (C).

Trots att instruktionerna är enkla att följa så är kunderna osäkra på hur de ska göra. Det tyder på att de aldrig sett någon göra vin eller inte har någon i bekantskapskretsen de kan fråga.

Det va väl Edelmans bok, ja. Som, men jag hade support utav en kamrat också. (...) Utan hans support hade jag kanske inte gett mig på de, så. (G)

Det finns handböcker i vinframställning som är detaljerade och pedagogiska men det verkar som om det behövs mer, en support eller ett gott smakprov innan man sätter igång att brygga själv.

Jaa, jag fick smak påt där uppe å Doktorinnan å så tyckte jag att det va så gott. Då fick jag beskrivningen. Så tänkte ja, ja ska görat ja me. (S)

S. har i sin tur lämnat receptet till barn och barnbarn de har dock inte bryggt receptet själva.

Jag frågade en vän som hade provat ett recept som tydligen finns i London nånstans i nån liten krönika å det är rent honungsmjöd. (D)

D. har i sin tur fört receptet vidare genom att lägga ut det på nätet, ett nytt sätt att sprida en revitaliserad dryck!

En av informanterna som är från Portugal har bryggt vin sedan han var fem år, det var hans morfar som genom lärlingsteknik traderade kunskap. När informanten var tolv år bryggde han vin utan hjälp.

S. minns hur föräldrarna gjorde enbärdricka, det var en naturlig del av hushållet och barnen var med och såg de olika arbetsmomenten. L.M lärde sig brygga vin på samma sätt genom att praktiskt medverka vid bryggningen. Det sättet, att genom praktiskt arbete lära sig arbetets gång gäller inte de övriga informanterna. S. och L.M är uppväxta på gårdar med jordbruk där barnen naturligt tar del av gårdens sysslor.

C. som behöver en teoretisk och praktisk erfarenhet i sitt arbete hämtar sin kunskap från flera källor. Hon läser böcker i ämnet. Hon har med arbetet gått på kurs och fått lära sig om mikroorganismer och hon har sina chefer som hon alltid kan fråga om hennes kunskap inte räcker. Hon får också ta del av kundernas egna recept och erfarenheter.

### Vad kan man läsa sig till i böcker?

Handböckerna som finns i ämnet har förändrats under tidens gång. *Vi gör vin efter gamla recept* (1961), vänder sig inte till människor boende i en lägenhet. Att brygga vin enligt följande recept kräver plats.

**Svagt Äppelvin.** En säck äpplen och 3 kg vanligt korngröpe töms i ett kärl, som rymmer ca 200 liter. Äpplena ska skäras i bitar eller ännu hellre mosas. Så mycket vatten fylls på, att det väl täcker äpplena och kornet, och blandningen får jäsa några dagar, var efter kärlet så småningom fylls med återstoden av vattnet.<sup>62</sup>

Boken ger inga grundläggande instruktioner när det gäller kringutrustning, problem under jäsningen eller vetenskapliga förklaringar vad som sker när man gör vin. Boken gör inte ”reklam” för hembryggning, den ger endast recept. Antagligen var det så självklart för dem som använde boken hur det gick till och dessutom betraktades inte hembryggning som en hobby utan ett sätt att framställa billiga, läskande och hållbara drycker. I receptet står det ”vanligt korngröpe”, så vanligt är det nog inte idag! Hur mycket är en säck äpple? Idag är vi

vana med tydligare vikt- och mått hänvisningar. Vinberedningen har förändrats mycket och gamla recept går knappt att genomföra idag.

”Sedan jag år 1925 började lära svenska folket att bereda vin av bär och frukt, har denna vinberedning fullständigt slagit igenom och har för många blivit en verklig hobby”, skriver Harry Edelman i förordet 1958 i *Vinboken*. Edelman vänder sig till nybryggaren och i boken beskriver han utförligt i den teoretiska bakgrunden om mikroorganismerna och olika jästsorter. Exakt hur hela förloppet går till förklaras på flera ställen i boken. Han brinner för vinberedning och vill att flera ska börja brygga själv. Även han hade, liksom C., telefonstöd till sina kunder, för helt utan baktankar missionerade han inte då han hade en firma som tillhandahöll jäst och kringutrustning. Det är svårt att veta vem som bryggde efter böcker och i vilken omfattning det sker. Edelman skriver att han har en omfattande korrespondans med svenska vinberedare, det tyder på att många bryggde med hjälp av hans böcker.

### Vem brygger?

C. som möter intresserade vinbryggare tycker inte att det är någon speciell kategori som brygger framför andra.

Allt folk, från såna som bor i herrgård till såna som bor i vanlig lägenhet, liksom. Från slott till koja, som jag brukar säga. (C)

C. möter alla slags människor på Vinland. På frågan om det finns någon genomsnittskund, säger hon dröjande:

Ja...Arbetarklassen, kan man säga. Dom ska ha vin hemma... å så är det många då som har en stor släkt å då kommer dom på somrarna då får dom ju ladda upp, liksom. Det går ju väldigt mycket. (C)

Informanterna över lag känner människor i alla kategorier som brygger hemma.

”Alla utom alkisar” brygger, menar G. ”Alltså jag, jag känner inte så många, men jag har träffat allt från bibliotekariéer till hamnarbetare” säger D. ”Det gjorde alla” svarar I. på frågan om det fanns attityder gentemot dem som bryggde. En SIFO undersökning gällande vinbryggning skulle antagligen ge en mer differentierad bild. Utifrån informanternas erfarenheter kring vem som brygger kan konstateras att: alla brygger!

### Har könsarbetsfördelningen förändrats när det gäller hembrygning?

De äldre kvinnorna berättar att det var kvinnor som bryggde i hemmen. Det framkommer också i anteckningar på DAG.<sup>63</sup> Det var kvinnogöra och en naturlig del av hushållsarbete.<sup>64</sup> Bryggningen har ändrat karaktär från att ha varit ett sätt att trygga överlevnaden till att vara en hobby. Det betraktas inte längre som ett tungt påfrestande nödvändigt ont. Edelman vänder sig till både ”stolta husmödrar” och ”vinberedande herrar”. Idag brygger man av intresse, det är något man väljer att göra. ”När maten anses som mer än föda, när tillagandet görs till en hobby, då ställer gärna husfar upp”<sup>65</sup>. Den klippska iakttagelsen kan appliceras även på bryggning!

På Vinland ser C. ingen skillnad på kvinnor och män när det gäller vilka vinsatser de köper eller omfattningen<sup>66</sup>, däremot är män mer intresserade av öl än vad kvinnor är.

L.M. berättar att i Portugal är det männen som gör vin. Kvinnorna får vara med och plocka druvor men sedan är det helt och hållet mannens uppgift att bereda vinet. Den fördelningen har han och hans vänner behållt efter många år i Sverige.

### Vad bryggs och har det förändrats?

Det finns stora skillnader i vad som har bryggts genom tiderna öl och mjöd har förekommit under lång tid i Sverige.<sup>67</sup> När det gäller vintillverkning i Sverige så går åsikterna isär. ”Beredning av fruktviner d v s viner av annan frukt än druvor, har inte så gamla anor. Visserligen framställde man fruktviner redan i början på 1800-talet såväl i hemmet som i industriell skala”<sup>68</sup>. Detta står att läsa i Saturnus vinbok ungefär detsamma skriver Edelman. De är naturligtvis ute efter att visa att vinberedning med deras jäster har revolutionerat vintillverkningen i Sverige. Andra menar att vin har gjorts på frukt och bär under lång tid och att den naturliga jäsningsprocessen måste ha varit känd länge.<sup>69</sup>

Om man studerar ett kortare perspektiv så har vinsatser fått en allt större betydelse.

den här lite fegvarinten när man köper färdiga, färdiga satser som man sätter då. Men jag tycker å andra sidan blev det en sån jämn kvalitet så att de, ja tyckte de.. de va värt det. (...) Jag tror aldrig att jag såg några vinsatser när jag började med detta asså.. det tror jag inte. (G)

G. började göra vin 1976 och då på bär och frukt men har allt mer övergått till ”fegvarianten”. Han har även bryggt öl, då på färdiga ölsatser. Vinsatsernas ökning kan förklaras med att de har blivit enklare att använda.

(För tio år sedan) Då hade dom paket med sjutton påsar som ska i. Nu när dom gör vanligt tre veckorsvin då är det **två** du ska hålla reda på (...) Utvecklingen går ju framåt hela tiden. (C)

C. märker att kunderna blir allt mer medvetna om kvalitet. På Vinland har de tagit fram vinsatser som är dyrare än de andra men innehåller mer druvjos, dessa säljer bra. Vinets ursprung är viktigt och kunderna vill veta mer om vad de brygger.

Alla vill ha den. Vill ha en liten bok, en förteckning var vissa druvor kommer ifrån. Det är inte det att dom ska dricka de, du ska prata med det också (skratt). Var nånstans i stövelns klack, där det kommer ifrån, va. (C)

Vinprovarkurser, vintips i mattidningar och en större vinvana genom resor påverkar säkert inställningen till vin. Mat idag är inte bara föda, det är kultur, estetik, smakupplevelser och ett sätt att profilera sig. På samma sätt är inte vin enbart rött eller vitt idag, det är olika druvor med olika karaktär.

Det finns en årscykel i bryggandet som C. på Vinland ser tydligt.

Just nu, vad blir det? mars till början på augusti då blir det bara vitt vin, för hela slanten, bara vitt vin. Det är nästan bara det som går nu, det går la lite enstaka rött också men det är nästan bara vitt. Och sen då från augusti till början på oktober då är det eget vin som gäller, då köper dom ju Edelmans, för då är det väldigt mycket. För jag vet förra året va det jätte mycket, eftersom det va ju inget direkt väder då, så kom ju så fruktansvärt mycket frukt, så de vin på de. Sen då från oktober till mars igen då, då är det rödvin, helt och hållet. (C)

Att olika drycker bryggs vid olika tider på året framkommer i otaliga källor. D. skulle vilja komma igång och brygga mjöd efter vikingarnas årscykel . ”Vårmjöd till Alvablot”. eller mjöd till jul med kryddor. G. gjorde äppelvin på höstarna, ”väldi viktigt att..att man skulle göra på frukt från trädgården.” L.M köper druvor som kommer till Sverige i September, vinet ska avsmakas på Mårtensafteon (11/11).

#### **Apelsin sherry**

1 kg apelsiner  
0,5 kg citroner  
1 kg råg (giftfri)  
1,2 kg brun farin  
2 kg strösocker  
8 liter vatten  
jäst

Rör ut sockret i vattnet. Tillsätt vinjäst, saften av

apelsinerna och citronerna samt rågen. Skaka om varje dag under den första veckan. Låt sedan vinet stå stilla i tre veckor. Tappa om. Vinet kan redan då vara klart och drickbart, men det förbättras om det får stå en tid.

Detta recept spreds i Göteborg under hösten -77 med resultat att rågen tog slut i alla hälsokostaffärer.<sup>70</sup>

Ibland sprids recept som en löpeld bland vänner och bekanta, plötsligt har var och varannan en puttrande brygd. Detta år har ”alla” Evas bekanta en nyponsherry som håller på att bli färdig!

Som informanternas berättelser visar finns det olika sätt att få kunskap om hur man brygger. Praktiskt arbete som barn där äldre visar, kamrater som inspirerar, böcker för att få ny kunskap och vinberedningsaffärer där kunden kan få support och goda råd.

Det slående är dock att informanterna har börjat efter att ha haft muntlig kontakt med någon som bryggt och som inspirerat dem. Böckerna används för att utöka receptrepertoaren och för att ge fördjupade insikter i vinberedning.

## Slutdiskussion

Uppsatsen består av två avsnitt, ”vin i Sverige” och ”hemberedning av vin”. En slutdiskussion får röra sig över tid. Vilka förändringar har skett?

Att brygga<sup>71</sup> hörde till hushållssysslorna. Salomonsson skriver om Gotlandsdricka. ”Drickan” dracks av alla, barn som gamla. Det var ett viktigt näringskomplement och ett sätt att göra vattnet drickbart. Mjök var det ont om. Enbärsdricka, öl och svagdricka var en del av kosthållningen, inte bara på Gotland. ”På de stora gårdarna fick det aldrig saknas dricka.”<sup>72</sup> I *Vi gör vin efter gamla recept* framgår det tydligt att man bryggde för att framställa vardagsdrycker. Receptnamn som ”billigt vin”, ”en hälsosam och billig dryck”, ”en utmärkt god och billig dryck”, kan illustrera detta. Idag brygger man av intresse. Det är inget som är nödvändigt i hemmet. Bryggning har gått från att vara hushållsgöra till att vara en hobby. Med den förändringen har också en könsarbetsfördelning ägt rum. Det var enbart kvinnor som bryggde så länge det var en betungande och nödvändig syssla. Idag brygger både kvinnor och män, när bryggningen inte längre är ett slit i vardagen, utan en frivillig och trevlig hobby.<sup>73</sup>

Denna uppsats behandlar inte inte vinberedning i ”rummet”. Är det en stads- eller landsbygdsföreteelse att brygga och är det någon skillnad i sådana fall vad som bryggs? De frågorna får stå obesvarade i detta arbete.

Vinberedningen i hemmen är idag utbredd. Enligt en SIFO undersökning 1982, var fjärde flaska vin som dracks i Sverige, hembrygd.<sup>74</sup> En orsak till detta kan vara att förutsättningarna för att lyckas med vinberedning har ökat. Vetenskapliga framsteg inom mikrobiologin<sup>75</sup> har förbättrat den jäst som används, så att misslyckade brygder hör till undantagen. Som bryggare behöver man inte vänta och se vilken jäst som behagas slå sig ned i det tänkta vinet. Små påsar med jäst och jästnäring säljs lite varstans och kostar ca 15:-. Kringutrustningen är billig och enkel att använda. Som bryggare är man inte längre hänvisad till otympliga, ohygieniska träkar. Även de nyare handböckerna har gjort sitt till. De ger exakta recept och noggranna instruktioner om hur man ska göra för att lyckas med sitt vin.

Ingen av informanterna har framfört några ”knep” som de utför i samband med bryggningen. Det tycks inte förekomma någon folktro kring bryggandet idag. I arkivmaterialet finns gott om anteckningar rörande folktro och brygd. Vetenskapen har gjort att jäsningsprocessen inte längre är ett mysterium,  $C_6H_{12}O_6$  omvandlas till  $2CO_2 + 2C_2H_5OH$  så enkelt är det!<sup>76</sup>

Svenskarnas dryckesvanor har förändrats. Tidigare fanns en förkärlek för söta starkviner, idag dricker vi bordsviner d v s ”vanligt” vin. Detta har påverkat hemberedningen. Starkviner rekommenderas ofta som nybörjarvin, då det är enklare att lyckas med. Svenskarna har fått en större vinvana. DN har varje månad en lista på systembolagets nyheter och ger tips. ”Alla” mattidningar skriver om vin. Svenskarna reser mer och kommer i kontakt med vindrickande kulturer. Vinprovarkurser växer som svampar ur marken. Detta är en av anledningarna till att vinsatserna ökar, dessa ger ett bordsvin som sällan misslyckas. Bordsviner är svårt att få bra på frukt och bär. Vinsatserna är det sätt som står svenskarna till buds för att göra druvvin, såvida man inte gör som L.M och importerar druvor; ett mer avancerat sätt att göra vindruvsvin. C. upplever att kunderna idag är mer medvetna om olika druvors egenskaper och att efterfrågan på dyrare och ”finare” vinsatser har ökat under de 6 år hon arbetat i branschen.

Drick ett stort glas äppelvin och känn dig som en ny människa, skriver Edelman. Vin anses idag inte vara nyttigt för kroppen men kan vara nyttigt på annat sätt. ”Bra för själen”, som informant G säger. Han finner en tillfredsställelse i att se livet, jästen, må bra.

Terminen är slut, B-uppsatsen avklarad. Detta är en bra tid för att göra vin. Vill man, kan man som Cajsa Warg göra vin på gullvivor.<sup>77</sup> Ett bra alternativ är annars maskrosvin, en modernare variant.

Prova själv, det är bra för själen!

Detta recept ger 10 liter vin

### **Makrosvin**

5-7 liter makrosblommor

4 citroner

1 kg russin

2,5 kg socker

4 g jästnärsalt

6 mg B-vitamin

jäst

Plocka blommorna en vacker vårmorgon, så snart daggen har torkat men innan solen och bina har börjat ta på de smakämnen som blommorna bildar under natten. Plocka bara blomhuvudena; stjälken får inte komma med. Det gröna som sitter under blomman bör plockas bort. (Om något av det gröna ändå kommer med gör det inte så mycket.) Lägg blommorna i en hink och slå på ca 7 liter kokande vatten. Sätt till saften av citronerna och de hackade russinen och rör om. När temperaturen ligger kring 20 C tillsätts jästnärsalt, vitamin och jäst. OBS! Jästen dör om den tillsätts när temperaturen ligger runt 30 C. Rör om flitigt, minst två gånger om dagen. Se till att blommorna vid omrörning kommer under vätskeytan. Efter fyra dygn silas blommor och russin ifrån, och sockret rörs ut i vätskan och volymen justeras med vatten till 10 liter innan damejeannen får ta emot den jäsande saften.<sup>78</sup>

Jäs tills det inte finns någon aktivitet i vinet d v s inga kolsyrebubblor rör sig, och det ska inte heller pluppa hemtrevligt ur jäsröret. Tappa om vinet till ett annat kärl. Detta sker efter ca 6-7 veckor. Dröj hellre för länge än att tappa om för tidigt. Använd hävert å att ingen bottensats följer med. Skaka ur vinet, detta är för att få ur all kolsyra. Låt vinet klarna (kan ta upp till tre månader men klarningsmedel finns att köpa). Tappa på flaska.

## **Sammanfattning**

Uppsatsen ”Jäst i svenska hem” behandlar vin och vinberedning i Sverige. ”Avsnittet vin i Sverige” grundar sig på arkiv- och litteraturkällor. Vindruvsvin har länge importerats till Sverige. Det var en dryck som endast de privilegierade i samhället fick njuta. Av national-ekonomiska och av hälsoskäl förespråkades för om 1700-talet en inhemsk produktion av vin. Pionjärer på vinberedningen område presenteras. Andra jästa drycker, än vin behandlas i korthet.

Avsnittet ”vinberedning i hemmet” baseras på sex intervjuer och ett antal handböcker i vinberedning. Det kretsar kring tre teman; motiv, attityder och trading. Motiven till att brygga varierar både med person och tid. Handböckerna är ett komplement till intervjuerna och här kan tidigare motiv studeras och jämföras med informanternas. Attityderna kring bryggning, både bland dem som brygger och från andra tas upp. Likaså samhällets normer och lagar. Hur får man reda på hur man gör? Tradingen kring bryggning studeras.

Vinrecept ingår!



## Käll- och litteraturförteckning

Bergström, Nancy, Mat i skrift, Göteborg, 1997.

Chevalier, Joseph, Philippe, Vi gör vin efter gamla recept, Stockholm, 1961

Hagdahl, Charles, Emil, Kok-konsten som vetenskap och konst, 1879, nytryck Stockholm, 1979.

Hallberg, Ann-Krisin, Hallberg, Lena, Allt gott av äpplen, Höganäs, 1994.

Husberg, E., ”Honung, vax och mjöd”, Göteborg 1994.

leufenmark, Jac, D, Handbok i förädling, förskärning och tillverkning af vin, Stockholm, 1869-70.

Ingmansson, Inger, Holmberg, Pelle, Stora bärboken. Våra svenska bär i historien, naturen och hushållningen, Stockholm 1988.

Malmsten, K., ”Klosterbrygd i Vadstena”, 1942, nytryck Vadstena 1990.

Nordli, K., ”Af en inländsk drufwa” Stockholm 1991.

Saturnus vinbok, med råd och recept för vinberedning, Malmö, 1977

Salomonsson, A., ”Gotlandsdricka”, Karlstad 1979.

Odelberg, Stockholm 1967.

Swahn, J-Ö., ”Vin, kyssar och soppa”, Stockholm 1968.

Utterström, G., ”Från vin till whisky” ur ”Guldet i flaskan”, red. av Wilhelm

Wicks, Keith, Allemans bok om vin och vintillverkning. Stockholm, 1976

Övriga källor.

Sex stycken intervjuer.

Arkivmaterial på DAG

- 
- <sup>1</sup> Se vidare avsnitt "Övriga jästa drycker i Sverige.
- <sup>2</sup> Även mjölk går att jäsa. I Mongoliet ska Kublai khan ha druckit stora kvaniteter av jäst mjölk. Allt enligt Tommelstad, s. 11
- <sup>3</sup> Det går utmärkt att brygga vin på rotfrukter men det råder förvirring om det är tillåtet enligt lag. Rotfrukterna lämnas åt sitt öde i detta arbete.
- <sup>4</sup> Med tradering avses här överföring av ett budskap, en text, till en mottagare. Vem sänder vad till vem? Vilka kanaler används? Vad händer med budskapet på vägen?
- <sup>5</sup> Förskärning går i korthet ut på att man blandar olika vinsorter eventuellt tillsätter sprit, socker eller andra ämnen.
- <sup>6</sup> Leufenmark. Jac.D.
- <sup>7</sup> Ibid, s. 66
- <sup>8</sup> Här används en nyutgåva från 1979, Bonniers förlag.
- <sup>9</sup> Eva rekommenderar *Gör gott vin* för dem som vill prova att brygga.
- <sup>10</sup> Hallgren, Ann-Kristin och Hallberg, Lena
- <sup>11</sup> Ingmanson, Inger och Holmberg,Pelle, Stora bärboken. Våra svenska bär i historien, naturen och hushållningen.
- <sup>12</sup> Ibid, s. 213
- <sup>13</sup> Utterström, G. Från vin till whisky, ur, Guldets i flaskan, 1967, s. 37
- <sup>14</sup> Ibid, s. 44
- <sup>15</sup> Ibid, s. 45
- <sup>16</sup> Nordli, K. Af en inländsk drufwa, 1991, s. 22
- <sup>17</sup> Ibid, s. 23
- <sup>18</sup> Ibid, s. 21
- <sup>19</sup> Ibid, s. 21
- <sup>20</sup> Ibid, s. 26
- <sup>21</sup> Ibid, s. 27
- <sup>22</sup> Ibid, s. 27 - 28
- <sup>23</sup> Ibid, s. 41- 42
- <sup>24</sup> Ibid, s. 69
- <sup>25</sup> Ibid, s. 29
- <sup>26</sup> Ibid, s. 85
- <sup>27</sup> Ibid, s. 100
- <sup>28</sup> IFGH 4260
- <sup>29</sup> Husberg, e, Honung, vax och mjöd, s. 314
- <sup>30</sup> Ibid, s. 334
- <sup>31</sup> Att framställa malt går i korthet ut på följande sätt. Tag korn (andra sädeslag förekommer) blötlägg, låt gro i några dagar. När kornet grott en aning torkas det. Vid processen omvandlas stärkelsen till socker.
- <sup>32</sup> Malmsten, K. Klosterbrygd i Vadstena utkom ff 1942, s. 34
- <sup>33</sup> Ibid, s. 5
- <sup>34</sup> Ibid, s. 23.
- <sup>35</sup> Ibid, s. 25.
- <sup>36</sup> Swahn, J-Ö, Kyssar, vin och soppa, 1968, s. 66
- <sup>37</sup> Ibid, s. 66- 67
- <sup>38</sup> IFGH 3043
- <sup>39</sup> IFGH 5330
- <sup>40</sup> IFGH 4193
- <sup>41</sup> IFGH 1883
- <sup>42</sup> IFGH 3165
- <sup>43</sup> IFGH 1519
- <sup>44</sup> VFF 912
- <sup>45</sup> Edelman, s. 13. Här avses naturligtvis hembryggt vin!
- <sup>46</sup> Ibid, s. 25
- <sup>47</sup> Edelman, Vinboken, s. 53
- <sup>48</sup> Tommelstad, Odd, Gör gott vin, s. 8
- <sup>49</sup> Nordli, Katarina, Af en inländs drufva,
- <sup>50</sup> Ibid

- 
- <sup>51</sup> Nordli, Katarina, Af en inländsk drufva, kolla sida
- <sup>52</sup> Edelman, Vinboken, s. 135
- <sup>53</sup> Ibid, s. 4
- <sup>54</sup> Oskarsson, Hembränning, s. 82
- <sup>55</sup> Tommelstad, Gör gott vin, s. 6
- <sup>56</sup> Leufenmark, 1870, s. 66 och 67
- <sup>57</sup> Edelman, Vinboken, s. 13
- <sup>58</sup> Lindgren Astrid, Än lever Emil i Lönneberga
- <sup>59</sup> Tommelstad, Odd, Gör gott vin, s. 71
- <sup>60</sup> Efter M. Chevalier, Vinberedning utan druvor, s. 25
- <sup>61</sup> Hagdahl, C. E., Kokkonsten, 1879, sid 950
- <sup>62</sup> Vi gör vin efter gamla recept, sid 13
- <sup>63</sup> Dialekt- Ortsnamn- o. Folkminnesarkivet i Göteborg, IFGH 4168
- <sup>64</sup> Se Götebo, Johanesson, Pia, Mjolk, bär och eterneller se även Salomonsson, Anders, Gotlandsdricka, s. 152
- <sup>65</sup> Salomonsson, s. 150
- <sup>66</sup> Att köpa en vinsats innebär inte automatiskt att man är den som sätter den, men C. menar att hon möter ett lika stort intresse både från män och kvinnor.
- <sup>67</sup> Klosterbrygd i Vadstena och Honung, vax och mjöd.
- <sup>68</sup> Saturnus vinbok, s. 23
- <sup>69</sup> Tommelstad, Odd, Gör gott vin.
- <sup>70</sup> Ibid, s. 58
- <sup>71</sup> Använder här ordet brygga då även öl, svagdricka o s v avses. Slutdiskussionen rör sig över tid och här ingår inte enbart vinberedning., som annars varit den förekommande benämningen på framställningen av vin i uppsatsen.
- <sup>72</sup> IFGH 2329, Dalsland
- <sup>73</sup> Mat behöver ingen laga idag, egentligen. Kan kockars höga status förklaras på samma sätt?
- <sup>74</sup> Nordli, s. 176
- <sup>75</sup> Tommelstad skriver, "(Jäsningsprocessen är komplicerad) Det har t o m delats ut nobelpris till jäsningsforskare. Buchner fick kemipriset 1907 (...)1929 fick svensken Hans von Euler nobelpris för sina undersökningar av sockerarternas jäsnning." Tommelstad, s. 20
- <sup>76</sup> Sockermolekylen omvandlas av jästen och bildar två molekyler koldioxid och två molekyler alkohol.
- <sup>77</sup> Ta 30 liter vatten, 2 kg socker och 3 nävar rensade, krossade gullvivor. Ta en påse jäst och 500 gr citronsirap. Tillsätt 1,5 nävar citronskal. Låt blandningen stå i tre dagar, tillsätt mer blommor. Efter en månad tappas vinet på flaska i vilken man lägger en sockerbit. Fritt efter *Vi gör vin efter gamla recept*, s. 54
- <sup>78</sup> Tommelstad, s. 72