Harald Thunæus

MJÖDET GENOM TIDERNA

Civilingeniör Harald Thunæus artikel har varit publicerad i Svensk Bryggeritidskrift och omtryckes här med tidskriftens medgivande.

Människans bekantskap med alkoholen går tillbaka till förhistorisk tid. Den förmedlades genom självjästa drycker av sockerhaltiga vätskor, såsom fruktsafter, trädsav och honung, som fanns färdigbildade i naturen, och som det icke fordrades något större arbete eller någon högre intelligens att utvinna.

Även om ölet med rätta kan göra anspråk på att vara en dryck med gamla anor, är det likväl i jämförelse med de nu nämnda en sen uppfinning, som ej blott bygger på ett utvecklat jordbruk utan även förutsätter kunskap om en teknik, som möjliggör överförandet av stärkelsen i sädeskornet till förjäsbart socker.

En gudomlig dryck.

Utan tvivel hör mjödet, den förjästa blandningen av honung och vatten, till de allra äldsta alkoholhaltiga dryckerna. Därpå tyder icke minst dess stora betydelse för den förhistoriska människans religiösa föreställningsvärld. Såsom en av de allra äldsta rusdryckerna måste dess stimulerande och vid större förtäring rusgivande egenskaper av den primitiva människan ha uppfattats som övernaturliga, och det låg nära till hands för henne att tro, att denna dryck ägde en gudomlig kraft, som genom förtäringen övergick på henne själv. Det är således ej underligt, att såväl mjödet som dess råvara, honungen, och dennas upphov, biet, kom att anses som heliga och fick stor betydelse för de religiösa ceremonierna. Biet uppfattades som gudarnas budbärare, och honungen, som fick namnet »livgivaren», ansågs falla ned från himmelen såsom en dagg, som bina sedan samlade upp ur blommorna.

Dessa föreställningar möter oss bl.a. i vedaskrifterna, hinduernas heliga böcker, där det förekommer hymner, benämnda Rigveda, som anses ha kommit till för omkring 4 000 år sedan, men som säkerligen är nedtecknade efter en långt äldre muntlig tradition. I dessa hymner kallas gudarna Krishna och Indra för Mādhava, dvs. de honungsfödda, och deras symbol är biet. Där säges också, att det rinner upp en källa med mjöd på Vishnus tredje trappsteg (himmelen).

Att mjödet är äldre än vinet, i varje fall i medelhavsområdet, framgår av sparsamma antydningar i den forngrekiska litteraturen. I sagan om Orfevs berättas sålunda, att Zevs berusade Kronos med honung, »ty vin fanns ej»; och när Platon på ett ställe berättar en fabel och därvid nämner ordet nektar, tillfogar han, »ty vinet var ej uppfunnet». Troligen har nektar varit ett slags mjöd. Plutarchos omtalar, att mjödet före vinodlingens införande utgjorde dryckesoffret till gudarna, och i ljuset härav ser man det betydelsefulla i att Circe, när

Odyssevs skulle frammana Tirésias ande, rådde honom att offra till den döde *först* mjöd och *sedan* vin.

Under antiken ansågs mjödet vara ett elixir, som förlängde livet och stegrade alstringsförmågan, och därför offrades det framför allt till Afrodite, kärlekens och fruktbarhetens gudinna. Det ansågs också, att mjödet var en mycket verksam kärleksdryck, och bruket av mjöd under och efter bröllopsfestligheterna går ännu i våra dagar igen i de engelska och franska benämningarna på smekmånaden, nämligen *honeymoon* och *lune de miel*.

Även i den fornnordiska mytologin har mjödet spelat en stor roll. Germanerna och icke minst de nordiska folken synes ha bevarat den uråldriga indoeuropeiska uppfattningen av mjödet som livgivaren, livsdrycken. Våra nordiska förfäder trodde, att mjödet skänkte odödlighet, skaldeförmåga och visdom. Oden säges själv ha rövat skaldemjödet, som vaktades av jätten Suttung, och flytt med det i skepnaden av en örn och därmed räddat det åt asar och människor. Mjödet var också en av de njutningar, som väntade de fallna krigarna vid de dagliga gästabuden i Valhall.

I sin Ynglingasaga berättar Snorre om Fjolner, som drunknade i ett mjödkar. Sagan om Fjolner, som bygger på ett citat av en långt äldre dikt, Ynglingatal av Tjodolf från Hvin, lyder sålunda:

»Fjolner, Yngve Frejs son, härskade då över svearna och Upsala öd. Han var rik och årsäll och fridsäll. Då var Fridfrode i Lejre; dem emellan var bjudningar och vänskap. När så Fjolner for till Frode på Seland, tillreddes ett stort gästabud och bjöds dit vida över landet. Frode ägde en stor kungsgård; där blev gjort ett kar, många alnar högt och sammanokat med stora timmerstockar; det stod i understugan, men däröver var ett loft med öppet golv, så att man där kunde hälla ned drycken. Men karet var blandat fullt med mjöd, och drycken däri var mäkta stark. Om kvällen följdes Fjolner till härbärget i nästa loft, och hans hovmän med honom. Om natten gick han ut efter svalen att söka sig ett ställe, och han var sömnyr och döddrucken. Men när han vände tillbaka till härbärget, gick han fram efter svalen och till andra loftsdörren och in genom denna, miste så fotfästet och föll i mjödkaret samt drunknade där.

I Frodes gård fullbordan nått
fälld spådom om Fjolners död,
och så var bestämt, att fursten skulle
av oxspjutets våg, den vindlösa, dödas.

(Oxspjutet är en poetisk omskrivning av dryckeshornet, och mjödet var den vindlösa vågen.)

Henrik Schück, som skarpsinnigt analyserat såväl denna saga som flera andra, där mjödet spelat en viktig roll, anser att den, ehuru av Snorre omtolkad till en historisk händelse, i själva verket har ett mytiskt och symboliskt innehåll. Fjolner har enligt Schück varit namnet på en mycket ålderdomlig gud, som sedermera sammansmält med Oden. Fjolner var nämligen ett av Odens binamn. Det betyder »döljaren», vilket betyder, att den som burit namnet varit en dödsgud liksom även Oden.

Mjöd var visserligen de gamla nordbornas dryck, men knappast en dryck som användes i vardagslag. Eddadikten Alvismal är i detta fall ganska upplysande. »Den heter öl bland människor men bland asarna bjor, vanerna kalla den veig, jättarna hreina log, men den nämnes mjöd i Hel.» Att döma härav var mjödet en dryck, som närmast hörde döden och underjorden till. Att den även förekom i Valhall förklaras av att Valhall i äldsta tider just hade betydelsen dödsriket.

Genom att Fjolner drunknat i mjödet, hade detta upptagit gudens själ och därigenom blivit heligt. Det innehöll gudens livsande, och den som drack därav, drack guden själv.

Mjödet kom härigenom att få stor betydelse inom kulten vid de stora religiösa festerna och offren. Deltagarna åt av offerköttet, som kokades i stora kittlar i templet, och drack varandra till i mjöd. Till ritualen hörde vissa bestämda skålar eller »minnen», som föreslogs av den som ledde offerceremonien. Först skulle han inviga offerdrycken (signa fullit) och därefter föreslå de olika gudarnas skål (mæla fyrir minni). De minnen som dracks gällde de gudar, som dyrkades i templet i fråga — i Uppsala således Tor, Oden och Frej.

Att dessa minnen var mycket populära framgår av att de i kristnad form fortlevde under hela medeltiden, särskilt vid gillestämmorna, där de dracks till ära för Kristus, jungfru Maria och de lokala helgonen. Ja, seden att dricka minne höll sig kvar långt efter medeltidens slut. Det fanns en svag och omedveten efterverkan från den hedniska forntiden ända in på 1700-talet, som höll traditionen med mjöd och dryckeshorn levande, och i många trakter kunde hornet tagas fram vid julen och trots alla kristna bägare och krus gå laget runt från högsätet.

Den jämförande språkforskningen ger ett starkt bevis för den jästa honungsdryckens höga ålder. På vedaskrifternas språk sanskrit, som

Språkligt om mjöd.

ju står indoeuropéernas gemensamma urspråk närmast, benämnes den *madhu* eller den söta drycken, och detta namn går, föga förändrat, igen i de flesta indoeuropeiska språk. Ordet återfinns sålunda i forngrekiskan som *méthu,* ehuru det där redan tidigt kom att beteckna stark dryck i allmänhet och framför allt vin.[1] På fornslaviska heter det *medu,* på litauiska *midus,* på fornhögtyska *metu* eller *mitu,* som på nyhögtyska blivit *Met,* på fornengelska *meodu* och på nyengelska *mead* samt på fornnordiska *miodher* eller *miödher* och på nysvenska *mjöd.* Man måste alltså antaga, att mjödet varit känt, långt innan indoeuropéerna bröt upp från det gemensamma urhemmet och delade upp sig i skilda språkstammar.

Mjödet i forntiden.

För några år sedan påträffade man i en myr i Skrydstrup i Haderslevs amt i Danmark två dryckeshorn, där ej blott bronsbeslagen utan även själva hornen var bevarade. Genom undersökning av deras insida kunde man fastslå, att det ena varit fyllt med öl, bryggt på emmer, en primitiv veteart, och det andra med mjöd, berett av honung. Fyndet visar, att såväl mjöd som öl varit i bruk i Norden redan långt före Kristi tid.

Detta bestyrkes också av den grekiske sjöfararen Pytheas från Massilia, som 300 år f. Kr. besökte Britannien och där fick höra talas om det långt i norr belägna landet Thule, vars invånare förstod att av säd och honung tillreda en dryck, som påminde om vin.

Av de gamla isländska sagorna framgår, att mjödet under vikingatiden var en eftersökt och kostbar dryck. Ur Eddan är följande citat hämtade:

Bjödo mjöd möar
med mycken godhet
ur hornen många
tills man mycket druckit

Vi skola dricka
dyra mjödet,
fast vi mistat
livsglädje och land

In bed du honom gå
uti vår sal
och dricka av mustigt mjöd

Även i det angelsaxiska kvädet Beowulf, nedtecknat på 700-talet men skildrande tilldragelser i Norden på 500-talet e. Kr., spelar mjö-

[1] Grekerna införde därför ett nytt ord för mjöd, nämligen *melikatos* och senare *hydromeli* (meli = honung), varur det latinska och franska *hydromel* kommer.

det en stor roll. En gästabudssal kallas där ofta för *mjödhall* eller *mjödplats* och bänkarna där för *mjödbänkar.*

Hos kelterna var mjödet allmänt förekommande. Plinius säger sålunda om britterna, att »dessa öbor förtär stora mängder honungsbrygd».

Även bland finsk-ugriska folk kom mjödet tidigt i bruk, och troligen har dessa fått kunskapen härom från sina ariska grannar.

I det finska nationaleposet Kalevala, som bevarat så mycket av finnarnas urgamla skick och seder, nämnes mjödet flerstädes som en festens speciella dryck, även om ej heller ölet försmåddes vid gästabuden. Sålunda heter det i sången om Ilmarinens bröllop i Björn Collinders tolkning:

Man njöt öl som ej kan köpas, mjöd som ej med mynt kan gäldas, det göts öl ur hjällstångs[1] *ände, mjödet rann ur varje väggknagg, öl att läska torra läppar, mjöd att vända männens sinnen.*

I Polen och Ryssland har mjödet likaledes djupa rötter, och i den litauiska folkpoesin påträffar man jämt och ständigt hänsyftningar på mjöd, såsom i följande folkvisa:

I dag skall vi dricka mjöd
I morgon skall vi tåga
till frankernas land
I dag skall vi dricka öl
I morgon skall vi tåga
till Ungerns land

Och vad skall vi dricka
Ja, vad skall vi dricka
i Ungerns land?
Mjölk, mjöd
dubbelt öl
och rött vin.

Medeltidens och renässansens mjöd.

Under medeltiden hölls mjödet fortfarande i stor ära trots konkurrensen med öl, vin och cider. Sålunda konsumerades mycket mjöd i München, och Ulm var på 1100-talet ryktbart för sitt mjöd liksom Riga och Danzig. Och i Meissen hade man så gott om mjöd, att man 1015 i brist på vatten kunde släcka en eldsvåda därmed.

I det medeltida England var mjödet allmänt i bruk, och hos dess store skald Chaucer nämnes det ofta. Ur hans Tale of Sir Thopas är följande rader hämtade:

[1] Stång uppsatt under taket för torkning av hålkakor.

They set hym first the sweete wyn
De satte för honom först rött vin
And mede eek in a mazelyn
Och även mjöd i en skål av trä.

I Sverige var mjödet under medeltiden »ansett för en kräsligare dryck än öl, ägnat personer av bättre stånd», och det förtärdes såväl i kungaslott som i adelsborgar. Härom vittnar bl.a. rimkrönikan, som om förplägnaden vid kung Birger Magnussons bröllop år 1298 förtäljer:

Ther war kost ok ädla siid[1]
ok all the gläde man torffte wid,
miöd ok öl ok kersedrank[2]
ok wiin bade röth og blankt[3]

Att mjödbryggningen på den tiden ej blott gjordes till husbehov utan även bedrevs som näringsfång framgår av att Erik Magnussön år 1282 förbjöd utlänningar att bereda mjöd i Bergen, sannolikt för att stödja den inhemska produktionen av denna dryck, och i Magnus Lagaböters stadslag nämnes bland dem som skulle betala stadsskatt även *mjödkoner,* dvs. kvinnor, som skänkte ut mjöd.

Men det var framför allt kyrkan, som sörjde för att mjödet ej kom ur bruk under medeltiden. Vid gudstjänsterna behövdes nämligen vaxljus, och för detta ändamål förbrukades ofantliga mängder bivax. Under en festdag kunde 60 ljus brinna på högaltaret i en katedral, och enbart i den största kyrkan i Wittenberg lär det ha förbrukats 15 ton vax per år. Det låg därför i den katolska kyrkans intresse att uppmuntra biskötseln. Varje kyrka och kloster hade sina egna bigårdar, och med den stora efterfrågan på vax var det vanligt att utkräva pålagor och tionden i denna vara. Och den honung, som de talrika bigårdarna avkastade, synes prästerna i stor utsträckning ha förbehållit sig själva och använt för beredning av mjöd. Sålunda stadgades i den äldre västgötalagen om biskopens undfägnad på resor: »Biscupin dricki myod ok allir klärkir hans.»

William av Malmesbury (död 1143) förtäljer också, att munkarna i Glastonbury vid festliga tillfällen hade »mjöd i sina kannor och vin i sin tacksägelsepokal». Och Ethelwold tillstadde i sitt kloster, att till

[1] seder. [2] körsbärsvin. [3] vitt.

middagen ett sextorium (7 liter) mjöd delades på sex bröder och till aftonmålet samma mängd på tolv.

Under 1500-talet var mjödet ännu en högt ansedd dryck, inte minst i Norden. År 1548 förbjöd Kristian III all utförsel av honung från Danmark med det uttryckliga syftet för ögonen, att denna skulle användas till mjöd och införseln av utländska drycker minskas. Detta försök misslyckades emellertid. I 1500-talets Danmark åtnjöt det fynska mjödet rykte som det obetingat bästa, och från Odense hämtades mjöd till de kungliga festerna, ja det sändes ända ned till Sachsen till den danskfödda kurfurstinnan Anna. Får man tro en tysk resande, så hade fynskt mjöd likaledes funnit väg till Stockholm, där det dock hade att kämpa med mjöd från Litauen om första platsen.

Gustav Vasa satte stort värde på mjöd. En gång skrev han till ståthållaren på Stockholms slott att skaffa någon, som kunde blanda gott mjöd för slottets behov, »så att samme mjöd måtte bekomma någon god smak och bliva väl klart och passeligt starkt, sammalunda att vaxet måtte bliva väl frånskilt, så att mjödet därutav ingen smak måtte hava, som väl ske plägar, när de blanda mjöd, som däruppå icke hava gott förstånd och veta därmed rätteligen umgå».

Enbart på Gripsholms slott uppgick 1548 förrådet av mjöd till över 64 tunnor; av den äldsta årgången (från 1542) fanns det blott en fjärding kvar.

Bl.a. synes en blandning av öl och mjöd ha tillverkats för Gustav Vasas hov. I en av räkenskaperna heter det nämligen: »Item var inventarium 2 års mjöd 6 tunnor, därav fylldes uti 4 tunnor öl mjöd 1 tunna.» Genom denna blandning erhölls en dryck kallad *mölska*, om vilken Olaus Magnus i sin Historia om de nordiska folken skriver följande:

»Hos göterna, framför allt de sydligt boende, brygges ock en dryck, mölska[1] kallad. Denna består av öl, honung och pors, som tages med till en fjärdedel, det är på fyra hela delar öl blott en fjärdedel porsavkok . . .

Så erhålles en mycket stark dryck. Till följd av sin styrka utstrålar den likt gammal honungsdryck eller mjöd en skimrande glans som ett glödande järn, då den hälles i bålen eller bägaren. Denna dryck nyttjar folket mest vid bröllopsfester samt ärade vänners eller gästers mottagande.»

[1] På latin *mulsum*, varmed romarna emellertid betecknade en blandning av vin, honung och vatten.

Även utomlands var blandningen av mjöd och öl vanlig. I England kallades denna dryck *bracket* eller *braggot*. Många städer i Lancashire var berömda för sin bracket. Denna dryck förtärdes framför allt på midfastosöndagen, som därför också fick namnet Braggot Sunday. Märkligt nog ogillades denna blandning av kyrkan, och den hade fördömts vid ej mindre än tre kyrkomöten på 800-talet, troligtvis emedan den ansågs vara ett förfalskat mjöd.

I England, där det angelsaxiska, troligen okryddade mjödet synes ha hållit sig kvar länge, utbreder sig en ny typ i slutet av medeltiden, nämligen det keltiska, kryddade mjödet, som gick under namnet *metheglin* (med betoning av andra stavelsen). Ordet är en anglisering av den kymriska benämningen meddyglyn, där den första stavelsen är besläktad med det latinska *medicus* och alltså betyder hälsosam och den sista med det keltiska *llyn*=dryck.

En 1500-talsförfattare skriver om detta mjöd: »Metheglyn wich is moste used in Wales, by reason of hotte herbes boyled with honey, is hotter than meade», och i ett recept från 1600-talet får man en antydan om vilka örter som därvid användes: »Om rosmarin, timjan, vild mejram och salvia först kokas i det vatten, med vilket metheglin skall beredas, blir detta bäst.» Det mjöd, som tillverkades vid drottning Elisabets hov, var ett typiskt metheglin, då det bryggdes med rosmarin, lagerblad, lukttörne och timjan.

Drottning Elisabet skaffade f.ö. stora kvantiteter mjöd från sitt stamgods vid Penmynydd på ön Anglesey. Denna ö var ryktbar för sitt mjöd och namnet Lanerchy*medd* på en av dess städer påminner sannolikt om detta berömda mjöd. Det påstås f.ö. att denna stad ursprungligen hette Tafarn-y-medd, dvs. Mjödtavernan.

Hos Shakespeare möter man på flera ställen ordet metheglin. I Muntra fruarna i Windsor, akt 5, heter det t.ex.:

Page: And as poor as Job?

Ford: And as wicked as his wife?

Evans: And given to fornications, and to taverns, and sack and wine and metheglins, and to drinkings and swearings and starings, pribbles and prabbles.

De två sekel, som följde på 1500-talet, betecknar en allmän tillbakagång i bruket av mjöd, åtminstone i Västeuropa, och med 1800-talets ingång torde denna dryck i stort sett varit försvunnen, och den har, bortsett från länderna i östra Europa, endast levt kvar till våra dagar på enstaka avlägsna orter.

Mjödet går tillbaka.

Orsakerna till mjödets tillbakagång och försvinnande var flera. En av dem var den stigande konsumtionen av vin, bl.a. beroende på att man alltifrån 1400-talet började få större smak för söta viner. Härtill bidrog också, att tillgången på honung minskades genom att alltmer av jorden lades under plogen, varigenom blomsterfloran gick tillbaka. Detta medförde, att honungen blev så dyr, att mjödet hade svårt att konkurrera med vinet.

Den viktigaste orsaken till mjödhanteringens tillbakagång var emellertid reformationen. Det har redan nämnts, att den katolska kyrkan gynnade biodlingen för att säkra tillgången på vaxljus för kulten. Genom reformationen sjönk efterfrågan på vax avsevärt, vilket medförde katastrofala följder för biodlingen, och då reformationen genomfördes just i de länder, som saknade vinodling, och där sålunda mjödet spelade särskilt stor roll, blev följden den, att de kyrkliga omvälvningarna blev ett dråpslag för den jästa honungsdrycken. Att detta påstående är riktigt, styrkes av att de två länder, där mjödet kunnat hålla sig kvar ända fram till våra dagar, är Polen och Ryssland, de enda praktiskt taget icke vinproducerande länderna i Europa, dit reformationen aldrig nådde.

Till råga på olyckan sammanföll reformationstiden med de stora geografiska upptäckternas epok och uppkomsten av kolonialväldena, från vilka stora kvantiteter socker började strömma till Europa. Sockret minskade intresset för honungen och därmed även för mjödet.

Den starka tillbakagången i mjödkonsumtionen belyses av förhållandena i staden Eger i Böhmen, där det 1460 uppges ha funnits tretton mjödhus, som tillverkade 384 fat mjöd, men där det 1648 blott återstod ett.

I England bibehöll mjödet längst sin popularitet i de högre samhällsklasserna, vilket framgår av en märklig bok med titeln: »The Closet of the Eminently Learned Sir Kenelme Digbie Kt. Opened: Wereby is Discovered Several ways for making of Metheglin, Sider, Cherry-Wine . . ., London 1669». Digby var en framstående hovman, intresserad av vetenskap och litteratur, som dock ej fann det nedsättande att ägna sig även åt mjödtillverkning, bryggning, bränning och matlagning. I Closet Opened har han lämnat ej mindre än 106 recept på mjöd, alla av metheglintyp. Bland dessa är många benämnda efter någon viss lord eller lady, såsom My Lady Hungerford's White Metheglin, My Lord Hollis Hydromel, Sir William Paston's Meathe osv. Det förnäma ursprunget till dessa recept tyder på att mjöd alltjämt

värdesattes av de högre samhällsklasserna och fortfarande tillverkades och konsumerades på de stora adelsgodsen långt efter det denna dryck upphört att vara en handelsvara. Enligt en skrift av Tobias Smolett från 1771 ansågs det ännu vid denna tid tillhöra kunskaperna hos en herreman på landet att kunna brygga sitt eget mjöd. Efter 1700-talet torde dock mjödet ha fört en tynande tillvaro i England, även om det på sina håll tillverkats av enstaka biodlare ända fram till våra dagar.

Utvecklingen var ungefär densamma i Sverige som i England, och redan i mitten av 1700-talet var konsten att brygga mjöd i utdöende i vårt land. Detta beklagades av Carl von Linné, som i sin skånska resa, 1751, skriver: »Mjöd war wåra förfäders drick, som så alldeles kommit i wanpris, sedan winet hos oss blifwit allmänt, at knapt en eller annan i Swerige wet nu mera sättet til dess förfärdigande, ehuru det likwist ränsar vätskorna i kroppen och icke gör tiondedelen så mycken skada som det utländska winet.»

År 1783 skrev Johan Fischerström en avhandling med titeln: »Om Drycker och i synnerhet om Miöd», som hade till syfte att återuppliva mjödbryggningen i vårt land. I detta arbete lämnas beskrivning på bortåt trettio olika sätt att bereda mjöd, och bland recepten finns såväl svenska som en mängd utländska. Även Fischerström beklagar mjödets försvinnande, vilket han gör på följande sätt:

»Miöd, denna ypperliga dryck hos de äldre folkslagen men som blivit så urmodig, at man nu mera knapt wet rätta methoden til des beredande, brygdes fordom på åtskilligt sätt. Det nyttjades både kokat och okokat. Det förra ansågs likwäl alltid som bättre och förnämligare, samt tillagades än kryddat, än okryddat. Man hade både watu-miöd, och öl-miöd samt även win-miöd. Man war så öfwertygad om honungens helsosamma verkan, så intagen af des liuvliga smak, at miöd städse wärderades såsom en kostelig och omistelig dryck, innan långwäga winer började minska helsa och förmögenhet, och innan socker började ju mer och mer blifwa allmänt i Norden. Alt efter som smaken för denna waran hos oss tilltagit, synes Biskötseln i samma mon aftagit. Snart blef det på moden at wisa wämjelse wid alt, som war tillagat af honung. Miödbryggningen afstadnade.»

Tillverkningen av mjöd är i princip mycket enkel. Man behöver blott med eller utan kokning lösa honung i vatten och sedan överlåta lösningen åt sig själv, varvid den råkar i självjäsning. På så sätt har mjöd beretts sedan urminnes tider. Men då honungen ofta varit en

Gamla mjödrecept.

dyrbar och svåråtkomlig råvara, började man tidigt dryga ut den med vört erhållen av mältad säd. Enligt Pytheas hade ju mjödet redan i det gamla Thule denna sammansättning, och blandningen av öl och mjöd har ju, som tidigare nämnts, under olika namn (mölska, braggot m.fl.) existerat vid sidan av det rena honungsmjödet.

För att göra mjödet smakligare och ge det mera karaktär, i vissa fall möjligen även för att göra det mera rusande, har man ofta försatt drycken med kryddor eller avkok av vissa örter. Ett på så sätt kryddat mjöd kallades av Snorre Sturlason för *grasadur,* medan engelsmännen ju benämnde det metheglin. Exempel på kryddor, som användes i England på 1500-talet, har tidigare anförts. Enligt Fischerström kunde ett metheglin innehålla ända upp till ett 60-tal olika kryddor.

I ett par gamla svenska växtnamn ingår ordet mjöd, vilket torde antyda, att ifrågavarande växter använts vid mjödberedningen. Sålunda kallades älggräset (Filipendula ulmaria maxim) för *mjödört,* och vitklövern (Trifolium repens) har på sina håll benämnts *mjödblomma.*

Det äldsta i Sverige bevarade receptet på mjöd förekommer i en latinsk handskrift, som troligen härstammar från slutet av 1400-talet. Det återges här i översättning:

Huru mjöd blandas till

När lagen[1] är kokad, må man skölja av vaxet och lägga det i lagen; sedan skall man koka honungen med så mycken lag, som till en köttsoppa hörer och skumma den väl. Sedan skall man slå honungen i ett kärl, och den andra lagen hälle man i flera kärl, så att den blir sval. Och då den är sådan, att man kan hålla handen i den, slår man den i kärlet tillsammans med honungen och pröve då med ett ägg, huru kraftig han skall vara.[2] Ifall tredjedelen av ägget är ovanför, då är han så kraftig, att han ej kan drickas inom 2 år. Flyter så mycket av ägget ovanför som en rhensk gyllen, då är han stark nog att ligga ett år innan han drickes. Flyter ej mera av ägget ovanför än som en örtug, då håller han sig ej länge. Man skall ständigt se till att den (drycken) ej blir så varm att den jäser, utan den skall vara som nymjölkad mjölk och ej varmare. Och den skall väl tillslutas och jäsa i åtminstone 9 dagar, och ny och färsk skall jästen vara, som tillsättes. Vidare: då den har jäst i tre dagar, bör man hava i ordning en färsk bärgning av gott utvalt malt och taga en så (=ett ämbar) av bästa vörten och slå den till 3 tunnor mjöd och noga svala vörten, att han blir som nymjölkad mjölk. Slå den sedan på tunnor och täpp till med något. Dock skall den ej sprundas inom en månad; fyll

[1] Med »lagen» menas sannolikt vatten tillsatt med olika kryddor.

[2] Ägget har alltså använts som sackarometer. Metoden förekommer ännu i recept från 1700-talet.

den sedan, då det behövs, med mjöd, ej med nytt eller gammalt, utan sådant som är färskt, antingen 5 veckor eller därunder.

Denna beskrivning, som alltså avser en mölska, är med stor sannolikhet av utländskt ursprung.

Olaus Magnus har lämnat en koncis beskrivning av hur det gick till att brygga mjöd i vårt land på 1500-talet. Denna beskrivning lyder sålunda:

Om beredning av honungsdryck, även sötbrygd eller mjöd kallat, på nordbornas sätt.

Man brukar taga 1 del honung och 4 delar vatten, som värmts i en kittel, till dess det blivit mer än ljumt. Hälften av det så uppvärmda vattnet hälles sedan i ett träkärl, som vidgar sig uppåt, och i detta blandas den råa honungen. Därefter slår man vattnet tillika med den däri upplösta honungen i kitteln och tänder under den en kraftig eld, att det må koka väl ända tills skum visar sig. Detta skall då efter hand avlägsnas med en linnelapp, fastbunden vid en lång käpp, eller med en silslev. Och därmed bör man alltjämt hålla på, till dess brygden av honung och vatten är fullt klar och ren. Under tiden kokas för sig vid samma eld i en gryta med lock en lämplig mängd humleblommor, inlagda i en linnepåse, tills vattnet avkokat till hälften eller mer och fått en tydligt besk smak. Därmed skall honungssodets sötma mer eller mindre dämpas. Härvid är dock att märka, att denna blandning av vatten och honung, som sålunda kokats och avskummats, först må hällas upp i sagda träkärl och strax därpå humlepåsen med sitt avkok läggas ned däri, på det att genom honungens, vattnets och den därmed förenade humlens goda samverkan den rätta smaken må komma fram. Härefter täckes kärlet med en tät duk och får stå, till dess vätskan blir nästan ljum. Sedan tages öldrägg alltefter brygdens storlek och lägges på som bindämne, varefter kärlet ånyo överhöljes, intill dess hela blandningen visar sig betäckt med det vitaste skum. I brist på öldrägg duger brödjäst. Dagen därpå silas blandningen genom en linneduk, slås på ett tomt kärl, som tjänar till behållare, samt förvaras väl innelyckt. På åttonde dagen eller i nödfall förr kan den tryggt drickas. Men ju äldre denna dryck bliver, desto renare, bättre och sundare varder den.

Föreskrifter att beakta vidkommande råämnena.

Äro icke humleblommor tillfinnandes, tages porsens bär, som likna enbär. De måste kokas med största omsorg, ända till en ren, dämpat besk smak blir kvar. Så tarvas i allt en viss måtta; porsens frön måste nämligen underkastas den starkaste kokning. Saknas även öldrägg, tages brödjäst, löses i varmt vatten och gjutes på, och gör den då nästan samma tjänst som nämnda drägg. För att slik honungsdryck, mjöd eller sötbrygd må bliva än mer smaklig och kraftig, kan man sätta till riven ingefära i en påse, som med en liten sten till sänke medelst ett snöre fästes inne i kärlet, så att påsen simmar i vätskan och ständigt håller sig under ytan. Så bliver drycken underbart välgörande, särdeles om vintern emot kölden. Men för sommaren stannar man vid fem delar vatten och en del honung eller, för att mjödet må bliva ännu lättare, sex delar vatten och en del honung, ty bägge

sorterna äro goda och drickbara och förvånande verksamma att släcka törsten och bevara hälsan.

Som exempel på hur mjöd tillverkades omkring år 1600, anföres här ett recept, som påträffats i Stockholms Rådhusarkiv och som är skrivet av Olof Pedersson Humbla, vilken var skrivare vid hertig Carls kansli och sedermera stadsskrivare och slutligen överborgmästare i Stockholm åren 1608—19. Då denne 1593 varit inskriven vid Wittenbergs universitet, är det möjligt, att receptet härstammar från Tyskland. Det har följande lydelse:

Tag Angelica 2 lod, skär henne små och lägg henne uti en tennflaska. Slå däruppå 1½ stop brunnsvatten, skruv flaskan väl till och sätt henne uti en kättil med sjudande vatten och låt henne sjuda väl hårt däruti 4 timmar. Tag henne sedan därur och låt henne alltså tillsluten stå och bliva kall.

Sedan tager man 2 stop honung, Lägg den i en bekvämlig kättil och slå däröver 16 stop färskt brunnsvatten. Sätt kättilen över en medelmåttig eld (ty alltför stark eld kan honungen icke fördraga, utan drives för hårt utav elden, att han sjuder över) och låt honom sakteligen sjuda. Och medan han sjuder, skall man alltid skumma honom. Och så länge skall han sjuda, att han så när är halvparten insudin. Sedan skall man taga det vattnet, som med Angelica sjudet blev uti tennflaskan, och sila genom ett kläde och slå det till honungen, som uti kättilen sjuder, och åter sjuda låta, så länge det bliver en halvpart av alltsammans. Därefter låter man det uti ett käril, som tätt är, och slår däri en sked full med jäst, att det får stå och göras (jäsa).

Denne mjöd är svåra god för lungan och brystet, så ock för en svår andedräkt. Man kan också flere kryddor bruka till samma mjöd, som är

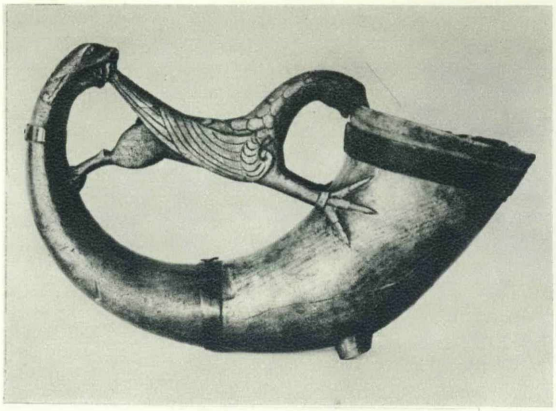
Angelica[1]	2 lod	Imperatoria[4]	½ lod
Enula camp.[2]	1 »	Desse alle stötte och brukade, såsom	
Violae radix[3]	1 »	med Angelica sagt är.	

(1 lod = 13,3 gram, 1 stop = 1,309 liter.)

De flesta av de recept, som finns i Fischerströms samling från slutet av 1700-talet, avser mjöd tillagade med kryddor. I många av dessa beskrivningar tillsättes också jäst för jäsningens säkra genomförande. I samlingen finns emellertid ett recept, där varken kryddor eller jäst användes, vilket tyder på att det är mycket ålderdomligt. Om detta mjöd säger Fischerström:

Det berömda franska miödet, som under namn av *l'hydromel de Metz* skickas til långväga orter, förtjenar en särskilt beskrifning. Denna sköna liqueuren tilredes endast med honung och watn. Först klaras och renas honungen, sedan sättes

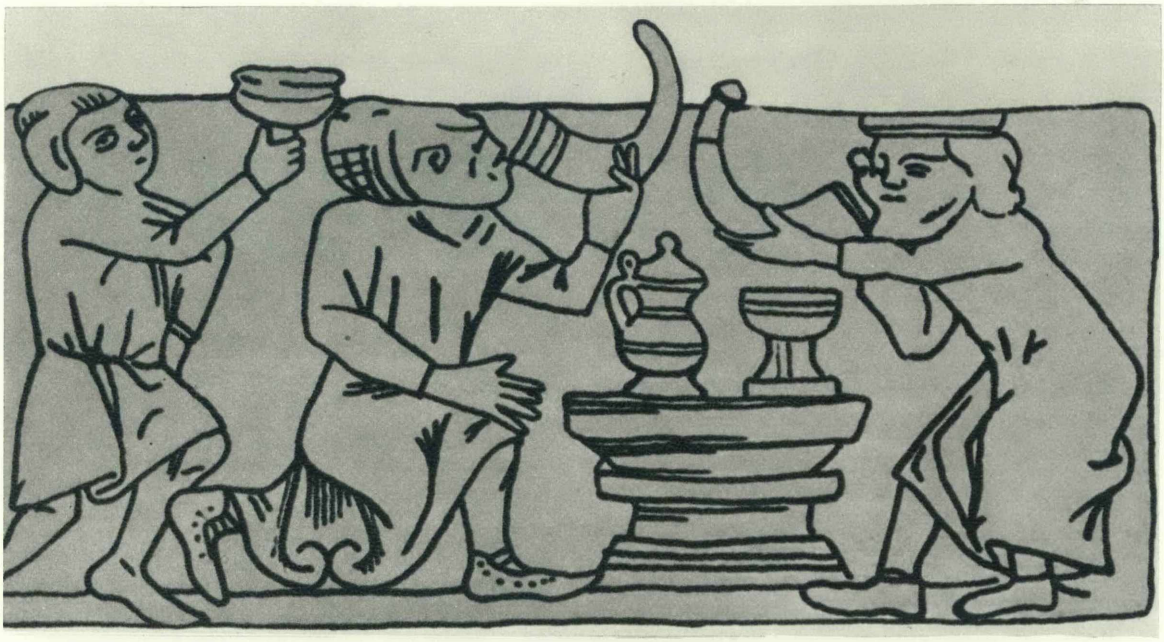
[1] Angelica Archangelica, kvanne. [2] troligen detsamma som Inula Helenium, alant. [3] violrot. [4] Peucedanum (Imperatoria) Ostruthium, mästerrot.



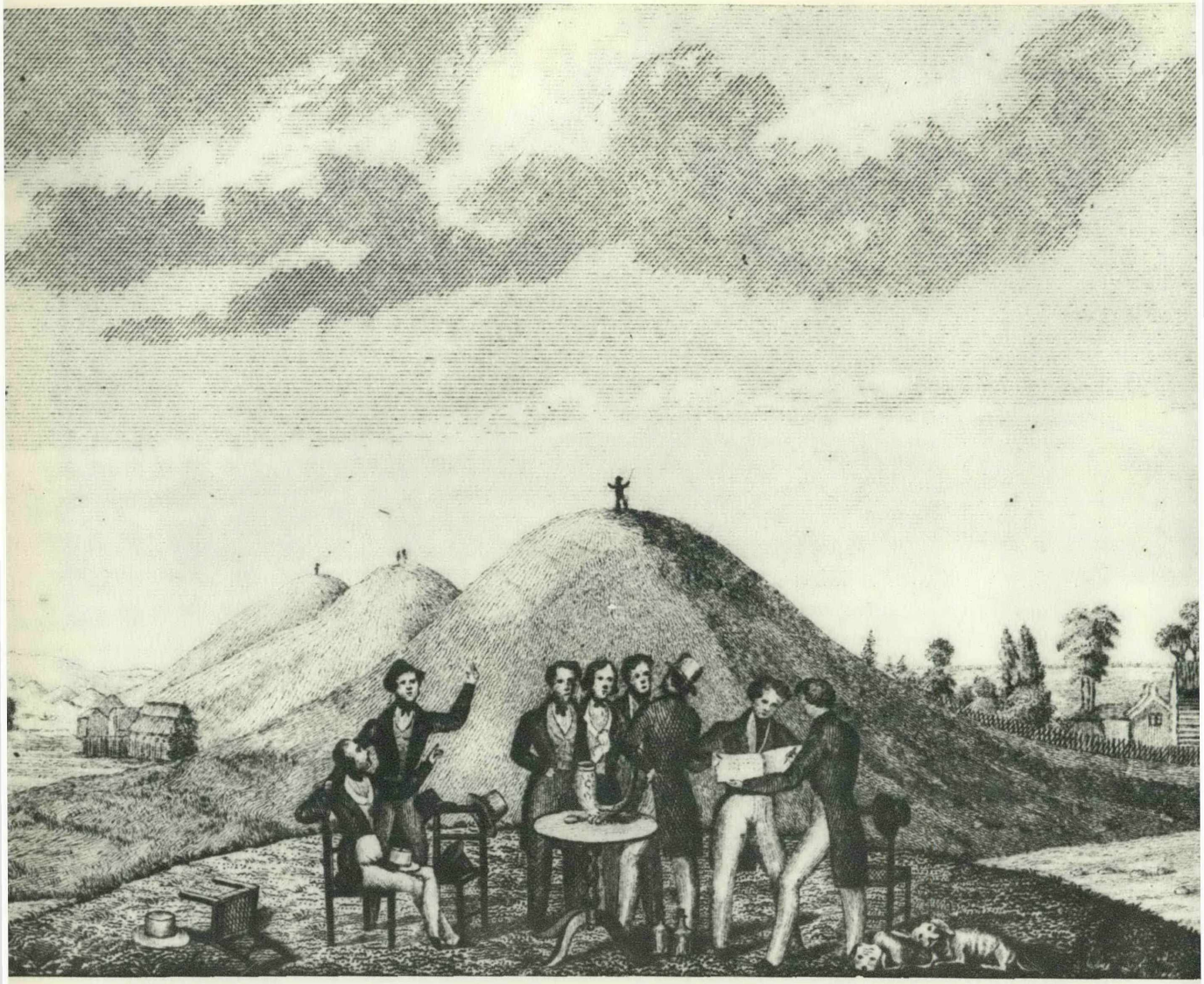
Dryckeshorn från vikingatiden. Statens Historiska Museum.



Husfru med mjödhorn. Amulett av förgylld brons från Klinta, Köpings socken, Öland. Statens Historiska Museum.



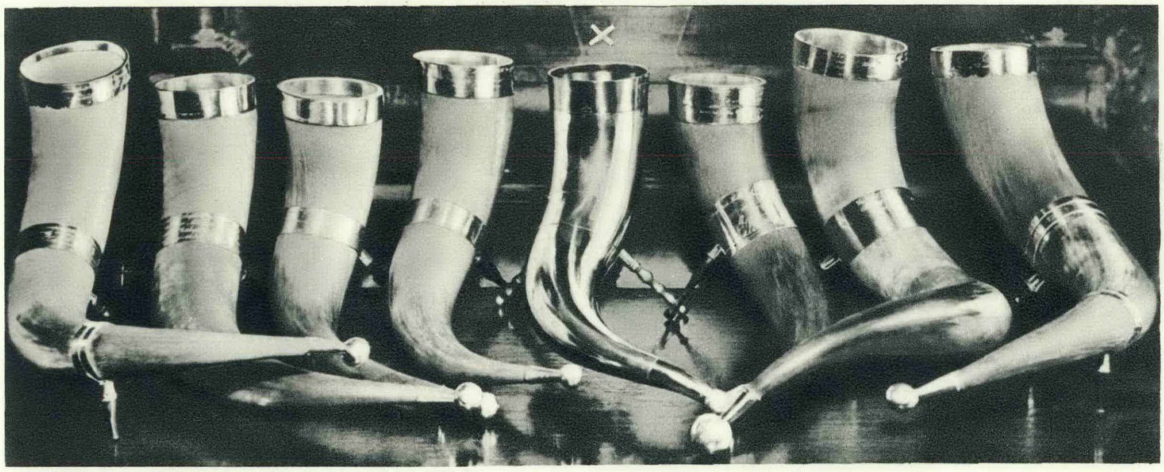
Dryckeslag med horn, bägare och kanna. Från 1400-talets första hälft. (Efter Harry Fett: »En islandsk tegnebog fra middelalderen»).



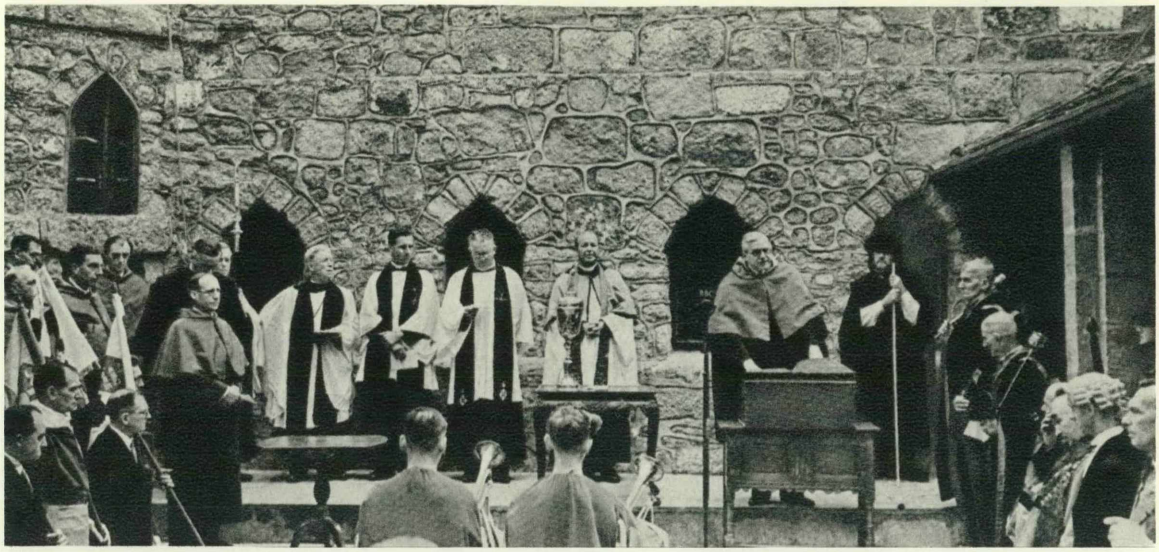
Studenter dricker mjöd vid Uppsala högar ur det av Carl XIV Johan skänkta hornet. Litografi. (Uppsala universitets bibliotek.)



Den gamla mjödstugan vid Odinsborg före den nuvarande restaurangens tillkomst. Rekonstruktionsteckning av Jonas Lindkvist 1951.



Odinsborgs samling av mjödhorn. Det med kryss märkta hornet i mitten är en gåva av Gustaf V.



Mjödfabriken i Cornwall har återupplivat det gamla mjödbryggarskråets ritual. På skråets högtidsdag, Bartolomeidagen den 24 augusti, äger varje år en festlighet rum, då mjödet under traditionella och solenna former välsignas. Intill fabriken har i medeltida stil inrättats en mjödhall, »Salle Fleur de Lies». Det är på den klosterliknande gården utanför denna hall som här återgivna ceremoni fotograferats.



Mjödet slangas efter huvudjäsningen. Från Mead Makers Ltd., Gulval, Cornwall.



Mjöd tillvaratages ur jästen genom separering. Mead Makers Ltd., Gulval, Cornwall.

den på elden och kokas ända til des at den är fullkomligen afskummad. När icke något skum mera wisar sig, lyftes den från elden, och man har tilreds en stor kettil at göra compositionen. Til wart mått honung tagas 4 mått watn, och får detta koka tillhopa i kettilen på klar och jemn eld, ända til en 5:tedel är inkokad. Et tilräckeligen stort käril af ek, helst nytt, bör då wara til hands, och häruppå tunnas miödet, dock får kärilet icke alldeles fyllas. I Frankrike placeras det fyllda kärilet än i warma rum, än åter på något tjenligt ställe mot starkaste sol-hettan, och som miöd-bryggningen sker i Junii månad då solen har nog stark werkan, så befordras gäsningen så mycket bättre. Kärilet tilsprundas icke, utan lägges allenast någon ting löst ofwanpå, at luften har åtkomst. På detta sätt får miödet stå och gäsa til slutet af September, då det flyttas i källare. Man skulle under nästföljande winter kunna begynna at dricka deraf. Men ju längre tid det får ligga orördt, ju förträffligare blifwer det. Om det under 10 år förwarades, skulle utwaldaste liqueur kunna winnas. Et således tilredt miöd förskämmes icke och kan transporteras utan fara. Af den meddelte beskrifningen finnes, at miöd kan bryggas ganska wäl utan någon tilsättning af gäst.

Fischerström anför också flera recept på mjöd med tillsats av bärsafter, av vilka ett svart-vinbärsmjöd återgives som exempel:

Swarta Winbärs-Miöd.

Til en kanna hwit honung tages 5 kannor friskt watn. Honungen kokas först serskilt och skummas ganska wäl. När vatnet kokar rätt starkt, slås honungen deruti, och får en fierdedel bortkoka. Det slås sedan i et wäl renadt käril at kallna, hwarefter 4 och et halft stop wäl mogna och nyss plockade swarta winbär läggas i en half-ankare, och silas lagen derpå, när den är wäl kall. Det får sedan ligga i swalt rum med löst sprund, 14 dagar; men omröres hwarannan dag med en biörkspade; bör därefter wäl tilsprundas och bäras i källare, hwarest det bör ligga orördt åtminstone 6 weckor, då det tappas af på bouteiller, som wäl tilkorkas.

Även Cajsa Warg återger i sin kända kokbok från 1755 ett mjödrecept. Detta är märkligt så till vida som mjödet kryddades med gullvivsblommor, av vilka det gick åt inte mindre än ett stop till en kanna honung och 8 kannor vatten.

Mjödet i modern tid.

Under 1800-talet hör man mycket litet av mjödet i Västeuropa, ehuru det levat kvar i vissa avlägsna trakter. Så har t.ex. varit fallet i Normandie. I Tyskland var mjödet fortfarande känt i Ost- och Västpreussen liksom i Schlesien, men däremot t.ex. ej i Westfalen, och det existerar fortfarande bland bönderna i Bayerska Oberland, i Schwarzwald och i Thüringen.

Men det är framför allt i Österuropa som mjödet hållit sig kvar till nuvarande tid, och detta gäller i första rummet Polen och Ryssland men i viss mån även Österrike och Finland. I reseskildringar från Ryssland har mjöd och mjödbryggning ofta nämnts. I Polen fanns

det enligt Maurizio fram till mitten av 1800-talet många människor, som endast förtärde alkohol i form av mjöd. Detta bereddes på de stora godsen såväl för det egna hushållet som för utskänkning. Mjödet kryddades vanligen med humle, kalmusrot eller saft av hallon och körsbär. Författaren Adam Mickiewicz omnämner mjöd på många ställen i sitt berömda epos »Pan Tadeusz» (1834). Maurizio lämnar en beskrivning på hur mjödet tillverkades omkring 1900. Enligt gammal god erfarenhet skulle slungad honung användas. Lät man honungen droppa ur vaxkakorna eller pressades den ur, fick mjödet en stark vaxsmak. Den med vatten spädda honungen fick jäsa några dagar i fat. Efterjäsningen varade 6—8 veckor. Därefter tappades mjödet på flaskor och lagrades i minst 5 år. Ännu bättre blev det efter 8 års lagring. Det förekom t. o. m. starkt mjöd, som lagrats i 20—50 år.

Fortfarande finns det i varje polsk stad några mjödhus. I Krakow fanns t. ex. åtminstone ända fram till det senaste världskriget många gamla värdshus, där mjöd var den enda eller huvudsakliga drycken, som utskänktes. Det mest kända var Pod Krzyzykiem (Under lilla korset), som var en livligt frekventerad mötesplats för studenterna vid universitetet.

I Österrike har likaledes några mjödhus fortlevt intill våra dagar, t. ex. Zum süssen Löchle i Wien och ett liknande utskänkningsställe i Linz. I Nordsteiermark heter värdshus alltjämt Metstube.

I Finland hör det fortfarande till traditionen att första maj dricka märg i benen och att göra det med mjöd. Enligt nuvarande lagbestämmelser får emellertid alkoholhalten i det salufördа mjödet ej överstiga 2 1/4 volymprocent, varför denna dryck numera har föga kvar av det forna mjödets must och kraft och mera utgör en läskedryck med symbolisk betydelse. Det tillverkas för detta speciella tillfälle av bryggerierna, vilka dock av sparsamhetsskäl ersätter en del av honungen med socker. Mjödet smaksättes med citron eller på annat sätt, förjäses med överjäst och lagras ett par, tre månader.

I Sverige hör nog mjödet på det hela taget till en förgången tid. I ett arbete om biskötselns historia skriver Albert Sandklev, att det är uppenbart, att man bland folket både i Sverige och Danmark i stort sett har glömt bort konsten att brygga mjöd. Endast två uppteckningar av dem han genomgått är av den art, att det är rimligt, att berättaren själv förstått sig på att brygga mjöd, en från Skåne och en från Kråksmåla i Småland. Det senare gäller tillverkningen av ett mjöd av honung och malt, kryddat med humle, och redogör ingående

för bryggningen. Det mest originella i beskrivningen är, hur man skaffade sig den jäst, som erfordrades. »När vörten var ljum som spenvarm mjölk, jästade man med *midsommarjäst.* Den fick man på det sättet, att man midsommardagens morgon före solens uppgång hämtade vatten ur källan eller ur ån. Så rörde man däri rågmjöl, så att det vart som en tunn gröt. Det började jäsa väldigt. Efter ett dygn knådades jästen i mycket mjöl, så den vart hård. Sedan förvarades den på ett torrt ställe året runt. Vid behov *impade man upp* den i malt- eller enbärsvört.» Även av denna beskrivning framgår att man första maj skulle dricka märg i benen. »Då satt gubbarna på mullbänken vid grunden till stugans långsida och drack mjöd och starköl och rökte skåneblad.»

Endast på en plats i vårt land tillverkas alltjämt mjöd för utskänkning, och det är på Odinsborg i Gamla Uppsala, beläget intill kyrkan och kungshögarna. I den där ännu kvarstående gamla mjödstugan, vilken nu som utskänkningslokal ersatts med en modern restaurang, har enligt traditionen bryggts mjöd i 300 år, men det troligaste är väl, att mjöddrickningen vid Uppsala högar först uppstod eller tog fart i början av 1800-talet i samband med det svärmeri för Sveriges forntid, som det 1811 stiftade Götiska förbundet framkallade i vårt land. »Göterna» sökte ju uppliva vikingatidens sedvänjor och däribland även mjöddrickning ur horn, vilket t. o. m. framgår av deras kampsång, som började:

Göterna fordom drucko ur horn,
skydde ej vallar, murar och torn.
Vi än i dag
ha samma lag.

Den fornnordiska stämning, som vilar över Gamla Uppsala, tilltalade i högsta grad denna romantiska generation med dess livliga intresse för fädrens bedrifter, och det är därför ej förvånande att mjöddrickningen vid Uppsala högar blev omåttligt populär under 1800-talet. På Odinsborg förvaras inte mindre än 40 gästböcker, omfattande tiden från 1830 till våra dagar, och dessa vittnar om hur folk har vallfärdat till kungshögarna och tömt ett horn eller två för våra stora minnen. Bland besökarna märkes många berömda män och kvinnor. Kung Karl XIV Johan avslutade studentfesten 1834 med att bestiga högarna, och Israel Hwasser skrev härom: »Då den milde konungen såg den svenska samhällsförfattningens äldsta, grönskande

minnesvårdar betäckta av jublande ungdom, var det honom en förmälningsfest mellan minnet och hoppet... och som en sinnebild av kärlek och till minne av den högtidliga stunden lovade han i nåder den akademiska ungdomen skänken av ett dryckeshorn.» Året därpå överlämnade kronprinsen hornet, som var ritat av B. E. Fogelberg. Jämnt ett sekel senare skänkte även Gustaf V ett mjödhorn till Odinsborg, som nu äger en ståtlig samling av dylika dryckeskärl. Gästböckerna innehåller de mest skiftande alster, vackra och roliga dikter av såväl kända som okända poeter och ännu fler ganska påfrestande verser med högstämt tungomålstalande till fosterlandets ära. Här skall blott återges några rader ur en dikt, som den då endast 15-årige Zacharias Topelius präntade ned vid sitt besök 1833:

Tre ynglingar stego på högen en gång
och tömde det skummande mjöd,
Och drucko tre skålar för kärlek och sång
och trohet i liv och död.

Hur mjödet tillverkas på Odinsborg är en väl bevarad hemlighet, som det lär ha bjudits stora summor för att få del av. Det torde emellertid närmast vara en mölska kryddad med humle. Ännu på 1930-talet hade det en styrka, som gjorde namnet heder. En analys från 1937 visar sålunda, att det bryggdes in på 17,0 procent och att det vid utskänkningen hade en alkoholhalt av 4,5 viktprocent, en skenbar förjäsningsgrad av 62 procent och en slutförjäsningsgrad av 69,5 procent. Färgen var ca 1,5 cc n/10 J. Emellertid var utskänkningen av en sådan dryck som denna föga överensstämmande med modern svensk lagstiftning, och efter anmaning från Kungl. Kontrollstyrelsen måste tillverkaren sänka styrkan till en alkoholhalt ej överstigande 1,8 procent alkohol. Mjödet i Gamla Uppsala är alltså nu för tiden mera en läskedryck än ett honungsvin.

Nyare metoder.

Det uråldriga förfarandet att överlämna en blandning av honung och vatten med eller utan kryddor åt självjäsning var synnerligen primitivt och resulterade som oftast i ett grumligt, föga hållbart mjöd, som till på köpet kunde vara behäftat med en mindre angenäm vaxsmak, som säkerligen ej skulle ha tilltalat en modern publik.

För det första var felet, att man inte hade tillgång på någon lämplig jäsningsorganism, som kunde jäsa ut honungslösningen snabbt och fullständigt. Honungen innehåller nämligen en mycket blandad mikroflora. Utom bakterier och äkta jästsvampar innehåller den stora

mängder mögelsporer och påfallande mycket zygosaccharomyceter, vilka f. ö. även påträffas i kroppen hos bin och humlor. Det av ärkebiskop Olaus Magnus beskrivna förfarandet att koka honungen med humle, så att lösningen blev steril, och sedan sätta till bryggerijäst, betydde alltså ett oerhört stort framsteg, men först med införandet av renodlad, högförjäsande vinjäst vid mjödberedningen (av schweizaren Chuard på 1890-talet), har en rationell tillverkning och en jämn, förstklassig kvalitet möjliggjorts.

För det andra utgör honungen en dålig miljö för jästens förökning, då den är mycket fattig på såväl kvävehaltiga substanser som på salter. De franska jäsningsteknikerna Kayser och Boullanger, som ägnat stort intresse åt mjödtillverkningen, och vilkas metoder fått praktisk betydelse i Frankrike, har därför föreslagit tillsats av ammonium- och kalciumfosfat, kaliumbitartrat och magnesiumsulfat samt som ytterligare kvävekälla avkok på maltgroddar. För undertryckande av bakterierna tillsätter de även vinsyra. För lätta torra mjöd anser de, att honungslösningens sockerhalt ej bör överstiga 24—25 procent, medan sött mjöd fordrar en styrka av 26—27 procent.

Bruket att försätta honungen med maltvört har nog ej blott berott på strävan att dryga ut den dyrbara råvaran. Säkerligen har man också iakttagit, att tillsatsen av vört med dess halt av aminosyror och salter verkat i hög grad befrämjande på jäsningen.

Mjöd i England.

Märkligt nog tillverkas det nu åter mjöd i England efter ett avbrott på omkring 200 år. Äran härav tillkommer överstelöjtnanten, dr *C. R. Gayre,* som bedrivit omfattande forskningar i mjödets historia och skrivit en bok härom. År 1947 grundade han ett bolag i Cornwall, benämnt *Mead Makers Ltd.,* som upptagit mjödtillverkning efter gamla recept men i industriell skala och med användande av moderna metoder. Tillverkningen äger rum i en fabrik, *The Mead House,* i Gulval ej långt från den kända turistorten Penzance. Författaren av denna artikel har haft tillfälle att besöka denna fabrik och studera mjödtillverkningen där.

Råvaran utgöres till största delen av australisk honung, men även av engelsk, varav en del från egna biodlingar. Den sistnämnda slungas i en centrifug, som är konstruerad för de standardiserade honungskakorna. Honungen löses i 50° varmt vatten, varvid blandningen får en temperatur av 38° C. Honungen kokas alltså ej.

Fabriken är uppförd i fem våningar, var och en med ett antal kar av ek liknande bryggerijäskar men försedda med ett fast lock med

en fyrkantig öppning, som kan tillslutas med en lucka, som fås att täta med en gummipackning, så att karen även kan användas som lagerfat. Nära botten finns en utloppskran.

Huvudjäsningen sker i översta planet, och sedan tages mjödet ned från våning till våning, tills det är färdiglagrat. I de tre översta planen har karen en rymd av 150 hl, i det fjärde uppifrån 300 hl och i nedersta planet 600 hl. Totalt finns det ca 200 kar i fabriken. Honungen är en dyrbar vara och innehållet i ett kar om 150 hl är värt ca 15 000 kronor.

Honungslösningen försättes med jäst, troligen en renodlad vinjäst, och får jäsa en månad vid 15—18° C. Temperaturen regleras genom inblåsning i lokalen av varm eller kall luft alltefter behovet, vilket sker automatiskt medelst en termostat. I jäskaren hänger man in tygpåsar med de pulveriserade kryddor, som eventuellt skall ge mjödet dess karaktär.

När huvudjäsningen är klar, tages mjödet ned i plan 2, dit även kryddpåsarna får följa med. I denna våning får mjödet ligga ytterligare en månad. Där liksom i plan 1 hålles locken ej helt tillslutna. Jästen från karen i plan 1 tages ut och separeras i en Sharples centrifug (16 000 varv/min.), och det därvid avskilda mjödet förenas med det övriga i plan 2. För att ersätta den volym jästen intagit finns det i den översta våningen ett par mindre kar, vilkas innehåll kan användas att fylla upp karen i plan 2 med. Jästen säljes på apotek som tonicum.

Efter jäsningen i plan 2 tages kryddpåsarna ur, och mjödet slangas successivt till de tre understa planen, där det lagras. Hela fabrikationsprocessen tager två år. Genom att karen i de nedre våningarna är större än i de övre, kan flera »brygder» blandas till en jämnare produkt. De sista 10—14 dagarna kyles mjödet så starkt som möjligt i en kyld källare, och därefter filtreras det i ett Seitzfilter, så att det blir blankt (men ej helt sterilt).

Flaskorna sköljes och torkas omsorgsfullt före tappningen, som på grund av den ringa produktionen sker för hand på en roterande maskin (500 flaskor per timme). Därefter korkas, kapsyleras och etiketteras flaskorna, likaledes för hand, och packas i kartonger. Flaskorna rymmer 1 pint, dvs. 0,568 liter.

Fabriken har egna odlingar av de många slag av kryddväxter, som behövs för tillverkningen, såsom timjan, salvia, lavendel, rosmarin, anis, isop, pepparmynta, angelika, kummin, åbrodd, ruta, renfana,

citronmeliss, lager och fläder. De skördade kryddorna lägges in i torkskåp, där de torkas med varmluft. Drogerna males före användningen.

Fabriken har nyligen fått en anläggning för destillation av mjöd till mjödbrandy och mjödlikör.

Bland tillverkningarna kan nämnas:

Mead, ett okryddat mjöd, som uppges motsvara det gamla vikingamjödet. Det påminner mest om ett rhenvin. Inbryggningsstyrkan är 22 %, och alkoholhalten uppgår till 9,5 viktprocent. Färgen är 0,60—0,65 och pH 4,3.

Sack Mead, ett dessertmjöd påminnande om tokayer, är inbryggt på 28 % och har en alkoholhalt av 12 %, en färg av 0,60—0,65 och ett pH av 4,2.

Metheglin är den keltiska varianten, kryddad med en medeltida blandning av örter. Den är inbryggd på 23,5 %, har 10,5 % alkohol, en färg på 0,8 och ett pH av 4,25.

Sack Metheglin är motsvarande dessertmjöd. Det är inbryggt på 28 %, har 11,5 % alkohol och en färg av 3,0 och påminner mest om vermut.

Cyser tillverkas av honung och äppelsaft och användes i likhet med sherry som apéritif. Stamvörtstyrkan är 31 %, alkoholhalten 11,7 %, färgen 2,1 och pH 4,1.

Pyment, som framställes av honung och druvmust, är rött och har något av aromen hos madeira. Stamvörtstyrka 29 %, alkoholhalt 10 %.

Hippocras är en liknande produkt men försatt med kryddor.

Till följd av den höga råvarukostnaden och den långa lagringstiden blir dessa mjöd tämligen dyra i tillverkning. Utförsäljningspriset var 1951 ej mindre än 5 s. 6d.—7 s. 6 d. per flaska om något över en halv liter, skatten ej inberäknad. Det återstår alltså att se, om det moderna mjödet skall kunna konkurrera med vin och andra alkoholhaltiga drycker, eller om fabrikationen i Cornwall skall bli ett fruktlöst försök att återuppliva en uråldrig tillverkning.

Litteratur.

Eugène Boullanger: Malterie, Brasserie, Hydromels II, Paris 1921.

Björn Collinder: Kalevala, Helsingfors 1950.

Johan Fischerström: Om Drycker och i synnerhet om Miöd. Wetenskapsakademiens Samling af rön och afhandlingar rörande landtbruket IV, Stockholm 1783.

G. R. Gayre: Wassail! in mazers of mead, London 1948 (med ett stort antal litteraturhänvisningar).

Sigurd Grieg: Av ølets historie i Norge. Den norske bryggeriforening årene 1926—51, Oslo 1951.

Carl Grimberg: Svenska folkets underbara öden II, s. 178, Stockholm 1926.

Franz Lafar: Handbuch der technischen Mykologie V, s. 413, Jena 1905—14 (med flera litteraturhänvisningar).
T. F. Troels-Lund: Dagligt liv i Norden på 1500-talet, V, s. 129.
A. Maurizio: Geschichte der gegorenen Getränke, Berlin 1933.
Germund Mischanek: Poeter och mjöddrickare på Odinsborg, Uppsala Nya Tidnings julnummer 1951.
Olaus Magnus: Historia om de nordiska folken. Michaelisgillets uppl. III, 1916.
Albert Sandklev: Äldre biskötsel i Sverige och Danmark, s. 135, Göteborg 1937.
Henrik Schück: Gudamjödet. Studier i nordisk litteratur- och religionshistoria I, s. 29, Stockholm 1904.
Uppsala i närbild (Taube—Eklund—Rehnberg—Åhlén), s. 62, Stockholm 1948.
Cajsa Warg: Hjelpreda i Hushållningen för Unga Fruentimber, Stockholm 1755.