

AQUA VITAE REGIA

OM SPRIT PÅ KUNGENS SKEPP OCH NÅGRA REFLEXIONER KRING BAROCKENS SVENSKA SPRITKULTUR

Fyndmaterialet från vraket av Regalskeppet Kronan – förlöst i strid mot en förenad dansk-holländsk flotta den 1 juni 1676 – i *Karl XI:s* (1655–1697) sextonde regeringsår – utgör ett slutet fynd med stort källvärde. Den relativt orörda kontexten av materiell kultur som deponerades på Östersjöns botten för 346 år sedan, 6 kilometer öster om byn Hulterstad på Öland, skapar utmärkta förutsättningar för formuleringar av frågeställningar inom den historisk-arkeologiska forskningen. Bland de över 35 000 fynd, som bärgats från vrakplatsen under fyrtio år av fortlöpande marinarknologiska undersökningar i Kalmar läns museums regi ingår en del olika flaskor och behållare. Även om merparten av fyndkontexterna består av fragmenterat glas, så har även intakta behållare, med mer eller mindre av sitt ursprungliga innehåll bevarat, påträffats. I fyndmaterialet ingår flaskor av glas och fajans men även av tenn, såväl i

form av lösfynd, som i kontexter av behållare i schatull och kanistrar. Flera av dessa antyder till form och utseende att de varit ämnade för olika typer av alkoholhaltiga drycker och att de är av högreståndskarakter.

Det är många frågor som väcks och som söker sitt svar, men låt oss titta på de allmänna förhållandena och historiebeteckningen kring den svenska barockens spritkultur, speciellt vid tiden för Regalskeppet Kronans förlisning, innan vi fördjupar oss i vrakkontexten.

TILLGÅNG, HANDEL OCH EFTERFRÅGAN

Nyttjandet av vin och maltdrycker går tillbaka till antiken, dess verkliga ursprung döljer sig väl i historiens töcken. Först på 1600-talet fick man upp ögonen för att destillerade produkter, som olika typer av

sprit, kunde ges en annan användning än till att torka krut och som medicin. En viktig förutsättning var utveckling och förfining av storskalig destillationskonst. Destillaten erhålles efter jäsning av olika råvaror, bland vilka spannmål samt frukt och bär, kom att utgöra de viktigaste. Rysarna nyttjade tidigt den spannmålsbaserade *vodkan*, medan druvdestillaten *eau de vie* och *konjak* fick sin spridning i Västeuropa. Holländarna importerade stora mängder baltisk spannmål vilken smaksatt med enbär resulterade i en produkt som *genever*. Via handelsvägar österut förmedlades kunskaper om *arrak* och kontakter med nya världen ledde till introduktion främst i England och Holland av en annan populär spritsort, sockerrörbaserad *rom* [Austin, 1985:250]. I hela Europa ökade supandet snabbt under 1600-talet vilket gick hand i hand med en expanderande krognäring.

Under senare delen av 1600-talet – vid tiden för Regalskeppet Kronans förlisning – fanns det gott om alkoholhaltiga drycker i Sverige. Olika typer av vin importerades liksom även destillerade produkter och de senare kom, i en ökande omfattning och av varierande kvalitet, att framställas även hemmavid. Maltråvaran var vid denna tid företrädesvis korn – densamma som för framställning av öl. Den svenska vinimporten uppvisade en topp på 1660-talet, då den nådde över en miljon liter om året. Importen skedde, främst från Frankrike, Holland, Spanien och Tyskland, till mottagare i stapelstäder som Göteborg, Kalmar och Stockholm.

De flesta större handelshus handlade också i viner. Njutningsmedel, alkoholhaltiga drycker och vinättika utgjorde till exempel 27,5 procent av de varor som debiterades av handlaren *Sibrant Valck* i Göteborg under perioden 1666–1676 [Dalhede 2002:49]. År 1666 sålde man 844 1/4 ankare (33 141 liter) vin och 48 1/4

ankare (1 894 liter) brännvin. I Stockholm köpte handelshuset *Abraham och Jacob Momma-Reenstierna* in spanskt vin bland annat via Lübeck och den stockholmska rederifirman *Suck & Son* skötte importen för det lübska handelshuset *Daniel Jacobi*. Till exempel ankom en last omfattande 25 000 liter vin till staden i augusti 1679, av vilka två tredjedelar såldes till stadens vinskänkar [Utterström, 1967:72].

Stockholms taxa för vinhandlare av den 23 juni år 1676 tog upp cirka 20 olika vinsorter [Lagerström, 1731:217]. Vid sidan av de viner som importeras under 1600-talet nämns de destillerade produkterna, *franskt, rhenskt, respektiøve strassburger brännvin*. Den florentinske greven *Lorenzo Magalotti* (1637–1712) noterar i en rese-dagbok från sin vistelse i Stockholm 1674 att: *Från Amsterdam införas äfven kryddor och akvavit. Af sistnämnda vara kommer också åtskilligt under fredstid från Bordeaux och Hamburg* [Magalotti 1912: 52]. År 1685 var den noterade spritimporten för Stockholm 93 000 liter och 112 000 liter för riket totalt [Utterström, 1967:79]. I maj 1680 levererade Daniel Jacobi ett parti om 15:42 åm [2 420 liter] *franskt brännvin* till staden [Utterström, 1967:70]. Krogboomen hade nått Stockholm, alltifrån de med tvivelaktigt rykte, till de ståndsmässiga värdshusen [Levander, 1935: 192–196].

Vinet liksom den importerade spriten efterfrågades och konsumerades inom begränsade kretsar – främst vid det kungliga hovet, hos de högre stånden och av besuttna borgare, men prästerskapet spottade inte heller i glasen. Öl var annars den dominerande alkoholhaltiga drycken som framställdes lokalt eller importerades. Redan under drottning *Christinas* regeringstid (1650–1654) hade den svenska brännvinsproduktionen börjat att öka, inte minst husbehovsbränningen. Ägare till större gods med ekonomiska resurser anförs som de första ”hembrännarna” och

dessa anställde ofta särskilda brännmästare [Olán, 1922:20]. En mer allmän inhemsk produktion tog fart vid 1600-talets mitt, samtidigt som supandet i huvudstaden eskalerade [Lindén 2018:57]. Under perioden 1666–1676 kunde man till exempel välja bland; akvavit, kornbrännvin, svenskt brännvin, franskt brännvin (eau de vie), spanskt brännvin och boråsbrännvin [Dalhede, 2002:49–75].

Inte minst apotekare och fältskär trädde fram som skickliga destillatörer för beredning av de ”örtkryddade spritextrakten”. De officiella spritsorterna – avsedda för beredning av medicin – hittar vi i Sveriges första farmakopé och 1699 års medicinaltaxa [Kongl. Majjt, 1699:78–82]. De tre viktigaste var *Spiritus Vini simplex*, *Spiritus Vini Gallici* och *Spiritus Vini rectificatus*, där den första avsåg ett destillat av fruktvin, den andra destillat-eau de vie-typ av franskt vin och den tredje en renare re-distillerad sprit med högre etanolinnehåll och av bättre kvalitet. Ursprungligen avsåg *Aqua vitae*, det vill säga livets vatten, sprithaltiga *läkemedel*, medan brännvin var det destillerade – eller brända – vinet för profan användning. Bland olika *smaksatta* spritextrakt kan de som var gjorda på respektive anis, pomerans, kummin och körsbär nämnas. När det gällde apotekarnas sprittillverkning så noterar Magalotti i resedagboken att: *Apotekarna i Sverige göra också akvavit, men blott för att skänka bort. De betjäna sig därvid af anis* [Magalotti 1912: 52].

TILLSTÅND OCH REGLERING

Brännvin producerat till husbehov fick inte säljas i städerna, där hade nämligen endast medlemmar av Bryggarämbetet tillstånd att bränna för avsalu. År 1638 kom en första offentlig kungörelse om en tillverkningsaccis [Olán, 1922:21]. De första privilegierna med rätt att försälja alkoholhal-

tiga *preparat* utfärdades av drottning Christina 1647 till stockholmsapoteket Lejonets ägare, men de kom att följas av flera [Ahlberg, 1913:1].

När vin, brännvin eller öl kom in till staden utifrån, belades varan med tull och accis. Den fick sedan inte säljas förrän den av utsedd vinprovare provats och godkänts, samt att godset först i sin helhet samt därefter styckvis taxerats av Rådet. Handeln reglerades enligt den taxa *hvar efter Winjhandlare här i Staden sig hafwa at regulera och rätta*, vilken även angav de högsta priser som fick tas ut för en kanna av en specifik vara. Den som försälde drycker till högre priser än vad som angavs i taxan skulle *blifwa straffat efter Lag och Ordinantiens innehåld, af Stockholms Rådhuus den 27 Octob. Anno 1673* [Lagerström, 1731:217].

Tullfrihet kunde gälla, till exempel att en stadskällare för eget behov fick införa stipulerade kvantiteter vin. När Karl XI låg i härläger under kriget mot Danmark utfärdade han i mars 1676 i Vänersborg ett privilegiebrev för den stadshuskällare som inrättades i det nya stadshuset, som var under byggnad på Södermalm i Stockholm. Man skulle tullfritt få införa 30 åmar (4 710 liter) rhenskt, 10 pipor (4 710 liter) spanskt och 20 oxhuvuden (4 710 liter) franskt vin [Ellenhag, 2012:63]. Även apotekarna var tullmässigt privilegierade då man under tidig modern tid hävdade ett samband mellan alkohol och medicin. Apoteken hade följaktligen, vid sidan av vinhandlarna, av tradition rätt att försälja allehanda slags kryddat vin – vari inbegreps även olika destillerade produkter [Lagerström, 1731:42].

En Apotekare må hava saalt allahanda slagz Krydder som til Låkedom och Atzney tiena, thesslijkes allahanda Oliteter och Spiritus, Bråkade saker och annat slijkt, såsom och allehanda slagz kryddat Wijjn.

Sammantaget kunde alltså apotekarna bränna brännvin i konkurrens med bryggarna och i lagens mening även agera vinhandlare, vilket naturligtvis utnyttjades.

BAROCKENS SPRITKULTUR – NÅGRA TYSKA INFLUENSER

Som antytts ovan skiljde man inte så noga på alkohol och medicin under tidig modern tid. Beredningar på viner och spritdestillat, hade lite olika användningar alltifrån medicinska Aqua vitae – pestprofylax, livs- och hjärtstärkande, lugnande – till som njutningsmedel brännvin – eau de vie, fläderbrännvin, kumminbrännvin. Generellt var destillerade produkter, inte minst väluktande eteriska oljor eftertraktade ”högre ståndsmediciner”. En apotekarräkning till greve *Carl Gustaf Wrangel* (1613–1676) när han vistades på sitt slott Spyker på Rügen år 1676, omfattar 55 produkter, bland vilka mer än 50 procent, 28 stycken, bestod av olika destillerade eteriska oljor – till exempel ur kanel, lavendel, muskot, nejlika, timjan och salvia. [RA, SK, E:8201]. Konsten att destillera är densamma för olja som för sprit, vad som skiljer är temperaturen och en apotekare eller fältskär med gedigen kunskap i destilleringskonsten uppträder inte så sällan i källskrifterna som en eftertraktad och omhuldad person.

I ett tyskt arbete betitlat *Arznei und Confect* ger *Gabriele Wacker* exempel på ett ganska ohämmat bruk av läke- och njutningsmedel vid de tyska furstehoven under 1600-talet. Kryddade viner och destillat var på modet, inte sällan samtalsämnet för dagen och recept för kryddning av brännvin var omtyckta samlar- och bytesobjekt – ofta bland damerna – vid de europeiska furstehoven [Wacker, 2013:28–40].

Talande exempel avseende barockens spritkultur finner vi – just som Wacker beskriver – vid det grevliga hovet i Wol-

fenbüttel i Niedersachsen, ett hov från vilket både svensk adel och kungahus fick olika influenser. En av kusinerna till Karl XI var ingift i kungahuset Braunschweig-Wolfenbüttel [Magalotti 1912:8]. Livet kring slottet och dess bibliotek – *Bibliotheca Augusta* – utgjorde ett viktigt kulturellt nav i samtidens Europa och hertig *August d. y.* (1579–1666) var en av de mönsterbildande europeiska kulturfurstarna. Den medicinska kulturen vid hovet var väl utvecklad och inbegrep ett växelspel mellan fackfolk – läkare, apotekare – och konsumenter, det vill säga den grevliga familjen och dess hovstat. I detta växelspel visade sig destillerade drycker utgöra en inte oväsentlig del. Hertig Augusts föregångare, *Friderich Ulrich* (1591–1634), framträder som en *Bacchii* tillbedjare, för vilken *branntwein war Heilmittel, Nahrungsmittel und Genussmittel in einem* [Wacker 2013:373]. Ett berusningsmedel kunde ju alltid kallas ett läkemedel. I det tyska adliga lantlivet var det ofta kvinnorna som skötte ”pannorna” (Figur 1). Fruarna förde receptböcker över *gebrannten Wein*. Så beskrivs till exempel hertiginnan *Hedwigs* (1540–1602) Aqua Vitae, innehållande ett spritdestillat av bland annat kanel, muskot, kubeber, ingefära, galanga och fänkål [Wacker, 2013:323].

En annan framträdande personlighet var hertiginnan *Hedwig Seniora* (1580–1657) som, vid sidan av apotekaren, själv beredde läkemedel till det furstliga husapoteket samt uppenbarade sig som en skicklig destillatör som kunde hantera såväl destillationshuvar som kolvar. Man lärde sig också att en upprepad destillation gav en bättre och starkare produkt. Från så tidigt som den 20 juli 1613, finns en dagsleverans av ett brännvin noterat, som var baserat på destillat av enbär, anis och kummin, kanske att jämföras med den holländska genevern [Wacker, 2013:420].

Vin, sprit, men även import av bättre öl var vid tiden legio. Skickliga spritproducenter – destillatörer – fanns som vi skall se även att tillgå inom Stormaktrikets domäner.

DESTILLATÖRER OCH HOVLEVERANTÖRER

Den förste att beskriva drogextraktion med sprit var den katalanske filosofen *Ramon Lull* (1235–1315). Tekniken kom att vidareutvecklas av alkemisterna såväl som apotekarna och beredning av många av 1600-talets läkemedel inneslöts i en gräzon av alkemiska förvandlingsprocesser som bland annat bestod i separation av blandningar. Religion och mysticism fanns med i bakgrunden. Man ansåg att de väsentliga kvalitéerna hos ett läkemedel utgjordes av såväl en andlig som en kemisk kvintessens. Vägar söktes att få bort det orena från det rena där destillation är ett sätt. Samtidigt skedde ett genombrott för den mineralbaserade – till exempel antimon, kvicksilver, svavel – läkemedelsterapi. Den svenska gruvnäringen var viktig och destillationskonsten kom tidigt att knytas till, och utvecklas vid Bergskollegiet. Under tidigt 1700-tal sammanställde och beskrev apotekare *Uno Nordholm* en del historiska data kring apoteken i centrala Stockholm och från mitten av 1600-talet känner vi till åtminstone tre apotekare och en fältskär – verksamma i Stockholm – som var kunniga i konsten att destillera – *Philip Magnus Schmidt* (1596–1652), *Johan Lader*, *Christian Heraeus* (1643–1683) och *Magnus Baltzar Salinus* (1632–1692). De var till och från knutna till det svenska hovet – Heraeus dessutom till Bergskollegie laboratorium – och apotekarna betraktades ofta som *Destillatörer* [Nordholm 1974:21–28].

Schmidt kom till Sverige redan 1623 som *Maria Eleonoras* (1599–1655) hovapotekare. Det fanns ett mindre destilleri

in anslutning till Stockholms slott och en av hans uppgifter var att sköta tillsynen av detta och han fick två destillerdrängar till sin hjälp. Efter Gustav II Adolfs död 1632 blev Schmidt även drottning Christinas (1626–1689) apotekare. In på 1640-talet dök Johan Lader upp hos Schmidt. Lader kom att stå till förfogande för drottning Christina på hennes resor men han stod till tjänst även för drottning *Hedvig Eleonora* (1636–1715). Det sägs att de kom väl överens och 1657 blev han den senares hovapotekare. Vid en genomgång av drottningens hovräkenskaper finns Johan Lader upptagen som hovapotekare fram till 1668. För år 1669 finns ingen apotekare omnämnd, men Christian Heraeus dyker nu upp i räkenskaperna och finns uppsatt på stat från och med 1670. [SA, HB, 1668, 1669, 1670]. Den 21 februari 1671 fick han även fullmakt som riksänkedrottningens hovapotekare. Av Amiralitetsskollegiums protokoll framgår att såväl Lader som Heraeus även levererade varor till flottan [KA, AKP 1665-II-II, AKP 1679-01-16].

Christian Heraeus kom med Carl Gustav Wrangel från Stade i Tyskland, till Stockholm 1669 som dennes husapotekare/husläkare. Heraeus, var född i Güstrow i Mecklenburg. Hans far, *Johan Heraeus*, var livläkare hos *Elisabeth*, hustru till *Johan Albrecht II* (1590–1636) av Mecklenburg-Güstrow. Fadern drev också hovapoteket i staden. Han titulerades med öknamnet destillatör [”mit dem Beinamen Destillator”]. Efter faderns tidiga död år 1650 drev modern apoteket vidare och Christian fick där under ett antal år lära sig grunderna i verksamheten. [Ebentraut, 2006:59]. För att vidareutbilda sig gav han sig ut på en studie- och arbetsresa – när och var är inte känt – men vid 24-års ålder dök han upp i Stade i kretsen kring Wrangel. Här fick han bland annat i januari 1668 som en tidig uppgift att inhandla material till två destilleringsugnar, varefter

kosan ställdes till Stockholm [Hammarlund, 2003:33]. Efter ankomsten till Sverige etablerade sig Christian hos Wrangel på Ekebyhov. Där bodde han under cirka två år, varefter han flyttade in till huvudstaden, då han tillträdde sin tjänst som hovdestillatör/hovapotekare hos Hedvig Eleonora. Drottningen var nog inte helt okunnig om familjen Heraeus, för vid en närmare titt på stormaktstidens komplexa flätverk, visar det sig att en av drottning Hedvig Eleonoras äldre systrar – *Magdalene Sibylle* (1631–1719) – var gift med hertig *Gustav Adolf av Mecklenburg-Güstrow* (1633–1695). Hedvig Eleonora var därmed svägerska med sonen till den ovannämnda Johan Albrecht II, vars hovapotek drevs av Christians föräldrar. Den 10 mars 1671 erhöll Christian Heraeus fullmakt att tillverka läkemedel också vid Bergskollegie laboratoriet i Stockholm.

Magnus Baltzar Salinus var son till fältskären *Baltzar Salinus* [Salin, 2004: 3–28]. Den senare var född 1587 och etablerade sig i Stockholm 1611 som välutbildad fältskär/kirurg, där han med tiden blev en av mästarerna inom samtidens barberarämbe. Magnus Baltzar kom att följa fadern vad gäller yrkesval och han blev med tiden tämligen förmögen. Han köpte hus i Gamla Stan och ärvde livstidsförläningen vid Ökna gård i Åkers härad i Sörmland efter fadern. Han var uppenbarligen affärsman, bland annat så bedrev han lånerörelse. Vid sidan av att förse Kronan med medikamenter – inför skånska kriget 1676 gjorde han i ordning två medikamentkistor till Karl XI – så ägnade han sig åt att producera och försälja olika slag av alkoholhaltiga drycker.

TRINKWASSER AV ALLA DE SLAG

Under perioden 1660–1663 levererade apotekare Lader mycket *Trinkwasser*; inte

minst till den nyblivna riksänkedrottningen Hedvig Eleonoras hov till priset om 1,16 daler kmt per kanna. Totalt kviterade han ut 1 054 daler kmt, det vill säga den totalt levererade volymen kan beräknas till 908,6 kannor eller 2 378 liter. Även apotekare Heraeus levererade njutningsmedel vid sidan av läkemedel. I december 1670 levererades till *Hennes Kongl. Majt. Riksänkedrottningens Hofförtäring 1 oxhuvud* [235 liter] *franskvin för 45 daler sm*. I februari 1671 levereras ytterligare 4 oxhuvuden dito, totalt 1 175 liter franskt vin till en kostnad om 225 daler sm. som atterades den 30 april [SA, KR, 1671:173]. Fältskär Magnus Baltzar Salinus ägnade sig inte heller åt att bara packa medikamentkistor. (Figur 2). Vid sidan av att ha hand om änkedrottningens medikamentkista, så skötte han om hennes flaskfoder, som kunde innehålla upp till 10 à 12 flaskor med akvaviter av skilda slag, – omväxlande citron-, hallon- kummin-, körsbärs-, pomerans- och smultronbrännvin [SA, KR 1676:243]. Under år 1677 framställde han för drottningens räkning 74 kannor vanlig akvavit, 9 kannor citron-, 31 kannor hallon-, 18 kannor kummin- och 16 kannor pomeransbrännvin, summa 148 kannor x 2,62 liter = 388 liter. Tillverknigen var omfattande, utbudet rikligt och varierat. I andra dokument omtalas 100 citroner, 10 pomeranser samt 40 3/4 kannor smultron som insatsvaror för brännvinstillverkning [SA, KR, 1676:243]. Spannmål från Hedvig Eleonoras Livgeding kom väl till pass som en viktig tillgång såväl för ölproduktion som för traktens brännvinsbränning.

OM ÖVERLASTADE SVENSKA FESTLIGHETER

I och med framväxten av en hovadel i Sverige strävade man mot att förfina sedvänjor och utveckla normer för social samvaro enligt europeiskt beteende-

mönster. Inom de högre samhällsskikten drack man gärna vin som också konsumerades vid officiella sammanhang. Välkänd var *Magnus Gabriel De la Gardie* (1622–1686) som förde lysande hov på sina många slott och gårdar. Av en bevarad ”källarsedel” från Jacobsdahl [Ulriksdal] från 1663 avseende en middag och kväll, framgår till exempel att man konsumerade 98 stop rhenskt vin, 16 stop muskattell, 2 stop frontignac, 2 stop rött holländskt vin, samt 1/2 stop spansk vin – sammantaget 118,5 stop eller 154 liter. Därutöver konsumerades 176 stop, eller 229 liter av olika sorters öl [Fåraeus, 1936:260]. När vi betraktar festligheter vid kunga- och furstehov så utgjorde sprithaltiga drycker och medföljande berusning en tidstypisk del av de ceremoniella tillbehören. Medan Magnus Gabriel fann stort nöje och behag i hovens festligheter, flydde hans svåger *Karl X Gustav* (1622–1660) *hovet såsom pesten*, men då det gällde drickande och frosseri var även han ett med sin tid, det vill säga *en man med svagheter i en epok svag för svagheter* [Englund, 2000:107]. Karl Gustav lär ha konsumerat imponerande mängder av dryckesvaror och liksom den tidigare nämnde tyske hertigen Friderich Ulrich torde han framträda som *einen dem Trunke stark ergebenen Herzog – en Bacchii* tillbedjare. När Karl Gustav väl blivit kung var han dock sällan hemma utan rörde sig mest på slagfälten tillsammans med sina – till och från – *spritimmiga* officerare.

En Hovstat kunde vara stor då många personer ingick i det hierarkiska nätverket. Karl Gustavs maka, Hedvig Eleonora, var enligt tidens sed alltid omgiven av sin uppvaktning, vilken vid ankomsten till Sverige till stor del dominerades av tyskar. Kommen från Holstein förde man med sig de tyska traditionerna. Under

1660-talet kom hennes tyska hovstat successivt att ersättas av personer som representerade väletablerad svensk adel. Inte desto mindre eftersträvade man en kultur och ett ceremoniell liknande de vid de furstliga hoven ute i Europa – såväl franska som tyska [Persson, F, 2015:31]. Hedvig Eleonora var uppvuxen på slottet Gottorp i Holstein, som var ett av Nordeuropas mest kulturvänliga hov. In på 1660-talet – då sorgeperioden efter Karl X Gustavs död nått vägs ände – kom den unga kulturellt förankrade men nöjeslystna änkedrottningens tillvaro att präglas av ett lysande hovliv, som även karaktäriserades av otaliga fester och pompösa ceremonier. Varefter sonen Karl XI mognade visade han sig långt ifrån vara främmande för uppsluppna gillen. Vin men även brännvin dracks i stora mängder och det var då inte alltid så lätt att tygla sina känslor och leva upp till förväntad etikett.

Alla var inte så noga med de nya umgängesreglerna och att dricka sig rusig hörde till bilden. Ett exempel i sammanhanget är dryckesbrödrasällskapet rumlarna (*les Goinfres*). Sällskapet bestod bland andra av högadliga personer som Karl XI:s guvernör *Krister Horn* (1622–1692), brodern *Bengt Horn* (1623–1678), *Lorens von der Linde* (1610–1670) och *Wolmar Wrangel* (1641–1675) och man förde ett vildsint liv - *I hufvudstaden stördes ofta ordning och nattro af utsväfande adelsherrar...* [Sjögren, 1897:52]. Detta ledde till kungliga påbud som:

Förbud at ropa och skrija på Gatorne, samt angående dem som sig emot Wachjten sättias, at Wachten får lofat skiuta skarpt.

Gifwit på Stockholms Slätt den 12 Martij Anno 1679. [Lagerström, 1731:269].

Om överlastade svenska festligheter hade många – inte minst utländska resenärer –

mycket att berätta. Om adliga svenskar och borgerskapets beteenden finns många historier i ministerberättelser, brev och dagböcker, vilket också kommenterats av ett antal hävdatecknare. Vi kan börja med Magalotti – den florentinske greven som besökte Stockholm 1674. Han beskriver sina intryck från svenskt festande i samband med en skildring relaterad till livet på Carl Gustaf Wrangels mälargods Ekebyhof [Magalotti, 1912:78].

Att ej svika i dryckjom var länge en dygd som stod högt i pris inom Sveriges alla samhällsklasser. [Och vidare-] De som överlasta sig vilja icke visa sig sådana de äro, varför man alltid på dem ser tvånget och ansträngningen att förstålla sig. Det svenska umgängeslivet bestod [enligt Magalottis erfarenhet], egentligen i dylika dryckeslag. Man kände ej andra 'conversazioni' än med glaset i hand.

Beträffande det kungliga hovet framhåller Magalotti att man tyckte om att äta och dricka och att Karl XI – [om än mer måttfull än sin far] – i större eller mindre grad kunde bli berusad allt efter omständigheterna. I dryckessammanhang var han oftast vid gott lynne och uppvisade som regel ett gott ölsinne. Vid festligheterna relaterade till arvfurstens (Karl XII) födelse noterade det danska sändebudet *Herman Meier* (1631–1685) att ”*Få lära gå nyktra till sängs i afton*” I sin biografi över Karl XI menar *Alf Åberg* att kungen hade en mycket liberal inställning till dryckenskap och författaren relaterar till några tilldragelser, varav fyra återges [Åberg, 1958]. I samband med att Kungen gav sin första audiens nämns att:

Det franska sändebudet blev ordentligt trakterad och blev så berusad att man måste bära upp honom på hans rum.

och

Inför Arvfurstens [Karl XII] dop firades med ett uppsluppet gille på slottet, dit officerarna från de närbelägna regementena sökte sig – för att enligt den danske ministern- erhålla ett gott rus. [jmf. Herman Meier ovan].

vidare

Under krigsåren i Skåne hade han [kungen] varit med om de stora gästbudet i högkvarteret, där Johan Gyllenstierna ledde skåldrickningen och inte heller under fredstiden hade han [kungen] visat sig vara någon avhållsman. Kungen hade större förståelse för försupna präster än för irländarna.

samt:

Efter doktorspromotionen i Uppsala 1693 [100-årsminnet av Uppsala möte] höll kungen taffel för de närvarande rådsherrarna och biskoparna. Det berättas att kungen mot slutet av måltiden själv gick omkring med butelj i hand och serverade vin i glaset och han omfattade och kysste alla biskoparna. Vakten fick inte leda ut dem förrän de voro väl druckna.

Den sista tablån lyfter också *Göran Rystad* fram och utvecklar i sin biografi över Karl XI [Rystad, 2001:357]. Uppsala universitets rector magnificus *Jesper Svedberg* (1653–1735) hade allt sjå i världen att freda sig mot kungens upprepade krav om att han måste tömma glaset. Lyriskt nationalromantiskt speglas synen på den svenska spritkulturen av *Otto Sjögren* i biografen – *Carl Den Elfte, ett 200-årsminne*:

Simmelaget var i allmänhet, ej minst inom adelskretsarne, hårt och stridslystet därtill i ej ringa mån öfvermodigt och utmanande, såsom man kunde vänta det af ett folk, som tillhörde en vikingastam och af nyrunnen krigsåra var berusat [Sjögren, 1897:86].

Ett stridslystet sinnelag i ren vikingaanda ägde *Ernest Johann Creutz d ä.* (1619–1684), yngre bror till amiral *Lorentz Creutz d ä.* (1615–1676), som omkom vid Kronans förlisning. Redan som tjugofemåring utsågs ”den unge Creutzen” till assessor i Svea hovrätt. Han uppvisade stor duglighet i tjänsten och var en juridisk begåvning, men han var känd för ett obehärskat temperament inte minst under alkoholens påverkan [Boethius, 1931:95]. Under riksdagen 1655 mötte Creutz påtagligt berusad riksrådet *Karl Mörner* (1605–1665) i slottets audienssal och förebrädde honom hans högfärd. Sommaren innan hade han ävenledes *wthi dryckens modh och icke af egen intention och wrångh eller ondh mening* på slottet attackerat kammarkollegiets president *Herman Fleming* (1619–1673) med diverse okvädningsord. [Lappalainen, 2007:168]. Med andra ord, när det festades i hovkretsar så festades det ordentligt och spriten fanns med i både tid och otid. Så långt har jag reflekterat över spritkulturen inom hovlivet, hos adel och borgerskap. Hur var det då med prästerskapet?

UR EN PRÄSTMANS ANTECKNINGAR

Kring prästståndet och spriten må något ha skymtat fram av de framförda exemplen, till exempel vid doktorspromotionen i Uppsala 1693 och att Karl XI hade större förståelse för försupna präster än för irrlärliga. Ur källorna framkommer att svensk brännvinshistoria i allra högsta grad kom att involvera kyrkans män. Birgittinmunken *Johannes Hildebrandt* (död 1454) namnges nämligen som den förste svensk som under 1400-talets tidigare hälft beskrev hur brännvin skulle tillverkas. [Persson, 1995:2]. Cirka 250 år senare, vid riksdagen 1660 tilltvingade prästståndet sig rätten att bränna brännvin mot att man godkände att sigillet bröts och Karl X Gus-

tavs testamente lästes [Persson, 1995:4]. Brännvinsbränning var nämligen ett lönsamt sätt att förvalta delar av prästernas tionde och på landsbygden kom det att vara prästerna som bidrog till att församlingen lärde sig att nyttja varan. I många fall var det till och med så att socknen ägde en brännvinspanna gemensamt, som kunde brukas inför solenna tillfällen, och den förvarades hos prästen eller klockaren [Olán, 1922:20]. I anslutning till kyrkorna fanns kyrkokrogarna. Man anordnade kyrkomässor - *marknad som hölls vid kyrkan*. Hit kom så allmogen såväl som marknads-gycklare och supande och andra oordentligheter kom igång [Levander, 1935:139]. En mycket välbelägen krog vid infarten till Stockholm – den vid Danvikens hospital – drevs av hospitalets kyrkoherde. År 1653 hade han utvecklat rätt att:

Till något understöd i sitt hushåll låta sälja öl, brännvin och annat slikt, både in- och utomgård, till de sjöfarande och andra som sådant begära till köps [Sundberg, 1916:82].

Under titeln *En Stockholmskildring från Karl XI:s tid*, har Folke Lindberg utgivit och kommenterat en prästmans – *Olof Bodinus* (1625–1691) – anteckningar från 1686 års riksdag [Lindberg, 1938]. Bodinus var kyrkoherde och prost i Västervik och hade utsetts att representera stiftet vid riksdagen. I dagboken redogör han för resan till och vistelsen i Stockholm under tiden 31 augusti till och med den 20 november 1686. Bodinus beskrivs som en person med en utpräglad berättargåva och verkade vara en vaken iakttagare med blick för karakteristiska detaljer. Han visade ett spant intresse för mycket och fördjupade sig gärna i stadens vimmel och särskilt för livet kring utskänkingsställen och Skeppsbrons salustånd. Krogar att besöka fanns det gott om, alltifrån simplare ölbodar längs kajerna och i

”Spritutdrag” ur Olof Bodinus dagbok vid Riksdagen 1686

Lördagen 4 september	Drack ur en flaska spanskt vin medan skepparen tullade.
Söndagen 12 september	Trakterades med vin och portugisiskt vin. Spelade kort om öl.
Torsdagen 23 september	Är proponerat att brännvins brännande skal arrenderas till vissa personer.
Onsdagen 29 september	Trakterade oss med spanskt vin intill aftonen. Efter aftonmåltid i kvarteret spelade vi kort.
Torsdagen 30 september	Vår huvudet tungt, så att jag inte var i kyrkan.
Fredagen 1 oktober	Bjöd herr Lysing mig och herr Bröms in på ett värdshus ned om torget på den smala Prästgatan. Köpte 3/4 kanna bittervin. Efter kl. 5 så bjöd herr Lothigius mig in på en källare vid Tyska kyrkan, där spenderade han dubbelt öl och vin.
Söndagen 3 oktober	Uppsökte landshövdingens w:te Klärkz på gamle Skeppsholmen... Beskänktes med några glas vin... Därifrån ut på Ladugårdslandet och uppsökte Casimiren... Hustrun fågnade mig med ett stop dubbelt öl.
Onsdagen 6 oktober	Sedan följde jag Jon Jönsson i sitt kvarter på brännvin till halv 12.
Torsdagen 7 oktober	Där mötte jag h:r Lysing, och han bjöd mig in på brännvin ---[senare] Gick till kamrer Palumbum... blev plägad med portugisiskt vin in till kl. 8 om aftonen. Sedan rallade vi i härbärgen en stund med de andra diskbröderna.
Söndagen 10 oktober	Till borgmästaren Austrell på Norrmalm... Trakterades med rhenskt vin in till kl. 7 om aftonen. ... När vi kom hem i huset, hade vi en liten målroo över måltiden och borgmästaren Knut Månson sände efter 1 kanna vin.
Söndagen 17 oktober	Gick in på Brede Stenen, fann Jon Jönson där... spenderade på oss 1 kanna Dubbelt öl [senare] in på vinkällaren, vår näste granne, och spenderade 1 stop vin och skorpor.
Måndagen 18 oktober	Kom strax upp 1/4 kanna spanskt vin och bröd... Omsider kom Hendrich Petterson från Lübeck, tog mig med sig i sitt härbärke på Pelicanen och Östra långgatan, spenderade 1/4 kanna vin och 1 kanna dubbelt öl.
Fredagen 29 oktober	Gick så ned på Skeppsbron och drack litet brännvin i Jöns Jönssons jakt.
Måndagen 1 november	Efter aftonmåltid spelte vi kort om dricka.
Tisdagen 2 november	Jag gick till Jöns Jönssons jakt... Jöns spenderade brännvin.
Torsdagen 4 november	Gick så in till m:r Dyk och sekreteraren, han fågnade mig väl och drack mors skål.
Tisdagen 9 november	[Riksdagakten slöts] Sedan gjorde vi os glade den aftonen, och borgmästaren spenderade 4 1/2 kannor vin.
Fredagen 12 november	M:r Bröms tog mig med sig in på en källare spenderade 1/2 stop spanskt vin. [senare] Abraham Pärson tog mig upp med sig... och drack vi 1 flaska spanskt vin.

källare, till mer ståndsmässiga värdshus i stenhuset kring stadens torg.

Bodinus deltog i riksdagssessionerna och ståndets sammankomster. Som prästman och enligt samtidens norm, var han en flitig kyrkobesökare under hela riksdagssejouren, men han gav även sina sällskapliga böjelser fullt utlopp. Med sina 61 år vid tiden för stockholmsvistelsen, tog han vara på varje tillfälle till munter samvaro bland 'pokulerande bröder'. I ovanstående tablå har den uppenbarligen vitale prästmännens vin- och spritrelaterade noteringar från vistelsen i Stockholm summerats.

Bodinus noterar noggrant vad som dracks av vin och sprit. Prästen berättar att han konsumerade alkoholhaltiga drycker en eller fler gånger under 18 av riksdagsperiodens 74 dagar. Under riksdagssejouren kom Bodinus att umgås med många personer och som framgår av tablån styrde tillfället dryckesvalet. Vin dracks vid 16 tillfällena och brännvin vid fyra. Vid fem tillfällena anges att man drack spanskt vin, vid två portugisiskt och vid ett tillfälle rhenskt.

Vin konsumerades företrädesvis tillsammans med "diskbröderna", vilka utgjordes av några namngivna kyrkoherdar, en och annan borgmästare samt en lektor. Brännvin däremot, dracks företrädesvis nere på Skeppsbron tillsammans med skutskepparen *Jöns Jönsson* ombord på hans jakt.

SVENSKA BAROCKENS SPRITKULTUR – LASSE LUCIDOR

När svensk spritkultur under senare hälften av 1600-talet skall belysas, kommer man ofrånkomligen in på den kontroversielle skalden och poeten *Lasse Lucidor* (1638–1674). Paletten under hans korta men intensiva liv utgör en brokig färgkomposition, som belyser en väv av individer

och händelser, med nyanser från ljus till mörker och som speglar alla samhällsskikt.

Att manlig heder skulle försvaras gällde inte bara för riksråd, såsom den unge Creutzen – jämför ovan – och hans gelikar utan i högsta grad även för studenterna vid landets universitet. Studentbråken gällde ofta tvister mellan teologer och de adliga med sina aristokratiska privilegier – de senare fick till exempel bära värja. Vid tiden för rikets största utbredning festades det friskt bland studenterna vid universiteten i såväl Uppsala, som i Greifswald och Dorpat. Källare och krogar var naturliga arenor för friskt supande, varpå manlig heder ofta skulle manifesteras. Lasse Lucidor framstår som notorisk i sådana sammanhang [Säfve, 1990].

Lasse blev tidigt föräldralös och kom med sina syskon att tas om hand av morfadern, amiralitetslöjtnanten *Lars Mattson Strussheim* (1574–1653) som avled när Lucidor var 15 år. Man vistades då i svenska Pommern och Lasse tillsammans med sina fyra syskon kom att få ingen mindre än Carl Gustaf Wrangel till förmyndare och förvaltare av ett inte obetydligt arv [Fehrman, 1973:296]. Vistelsen i svenska Pommern, där Wrangel vid denna tid tjänstgjorde som generalguvernör, resulterade i att Lucidor skrev in sig som sjuttonårig ofrälse student vid universitetet i Greifswald 1655, där Wrangel ävenledes var kansler [Losman, 1980:152–154]. Konsistoriet fick ibland ett och annat fylleärende på sitt bord och festande och studentikosa tumult kunde bli våldsamma. Detta ledde till att Lucidor fick lämna universitetet för att 1658 återuppta studierna i Leipzig. Återigen blev det supande och nya studenttumult och han relegerades därifrån 1660. Efter några år som europeisk vagabond, varvat med perioder av språkstudier, återvände Lasse till Sverige och Uppsala universitet, där han verkade som språklärare under vår-

terminen 1669. Men ånyo ett bråkigt studentliv med ohämmat drickande på källarkrogarna och bullersamma försyndelser till vilka Lucidor gärna bidrog med snabbt rimmade visor.

Hösten 1669 finner vi så honom i Stockholm där Lucidor kom att utvecklas som en diktare av bredd. Alstren omfattade skabrösa visor för krogfolket, beställningspoesi för adeln, inte mindre än tre psalmer för prästerskapet och den svenska psalmboken samt initierade nidvisor kring *aristokratpaketet*. Ett av hans solenna verk är betraktelsen vid gravsättningen av Carl Gustaf Wrangels son – *Carl Philip* – i Skokloster 1670. På Stockholmskrogarna var Lucidor eftertraktad för sin bullrande gästbudsglädje och tillfällighetsdiktens barockpoesi. Han besökte gärna *Breda stenen* och *Fimmelstången*. På onsdagskvällen den 12 augusti 1674 kom Lucidor in på den senare tillsammans med några personer ur den högre medelklassen.

”Sedan [kring midnatt] började Lucidor bråka med värden för att han inte ville skänka i mer åt dem. Så fick man upp mer vin och då Furbom drack Lucidor till, väggrade denne att besvara skålen. I stället fattade han ett ölglas, drack ur det och kastade det i väggen.

Storm fnös åt poeten och poeten fnös tillbaka, bråket var igång. Löjtnanten drog sin värja och Lucidor dog. I rätten började löjtnant Storm med att beklaga sig över värden. *Om denne hade slutat att servera vin på ett tidigare stadium hade ingen olycka skett* [SSA, Stockholms Kämnersrätt 1674:13 & 15 augusti. Bagge: 20 juli].

OM SPRIT PÅ KUNGENS SKEPP

Från mitten och senare delen av 1600-talet började det bli vanligt att soldater drack sprithaltiga drycker inför förestående bataljer. Kriget i Europa och speciellt *Lud-*

vig XIV:s strider mot holländarna lyfts fram som en av orsakerna till alkoholens ökade popularitet. [Austin, 1985:264]. De svenska soldaterna fick tidigt kontakt med den ryska vodkan (jämför ovan) och de hemvändande soldaterna spred enklare brännerikonster i sina hembygder. Sjöfolk såväl inom flotta som ombord på kofferdister blev genom engelsmän och holländare familjära med begrepp som *rum*, *grogg* och *punsch*. I boken *Den öövernimerlige* ger *Peter Englund* ett flertal exempel på superioritet och tingens tillstånd knutna till Karl X Gustav och hans fälttåg [Englund, 2000].

För att återkoppla till Regalskeppet Kronan, var det generella drickat ombord på svenska flottans fartyg öl, som tillhandahölls som en del av provianten. Öl fanns att tillgå i två kvalitéer – *gement öl* och *kajuta-öl*. Det förra – besättningens öl – bryggdes, i proportionerna fyra tunnor öl på en tunna kornmalt, det senare – avsett för officerarna – i proportionerna tre tunnor öl på en malttunna och var därmed mustigare och starkare. Ölkonsumtionen per man och dag under ett sjötåg var beräknat till nära fyra liter och behovet för sjötåget 1676 beräknades till 2,4 miljoner liter. Utöver detta utdelades någon gång extra ransoner, av brännvin och tobak. Till 1675 års flotta hade kungen låtit lämna ut 1 800 kannor brännvin och 5 000 skålpund tobak [Zettersten, 1903:244]. När flottan löpte ut den 19 maj 1676 skulle man vara utrustad för två månaders sjötåg men åtskilligt fattades, inte minst öl. Av utrustningslistans 1 000 tunnor kajuta-öl fattades 630 stycken och av de 16 540 tunnorna avsedda för det gemena folket fattades inte mindre än 13 000 stycken. Vid furneringen klagade riksamiralen Lorentz Creutz dessutom på det lokalt bryggda ölets kvalité - *Det var ett elakt dricka föga bättre än ler-vatten. Rostockölet* däremot ansågs vara ett av de bättre ölen som fanns att tillgå bland

Östersjöns provinser. Om fördelning av brännvin berättas i skeppens dagböcker:

– Alla skulle nu vara klara att gå till segels så fort vinden tillät. Dagen därpå utdelades tobak och brännvin till folket, också gement bröd och öl delades ut. [Lundgren, 1997:54], *för kajutan utdelades tre fjärdedels kanna (1,97 liter) brännvin och till de gemena ett helt ankare (39,3 liter)* [Lundgren, 1997:57].

Sakralt vin – nattvards- eller messevinet – fanns naturligtvis också att tillgå. Det skulle vara av god fransk eller spansk kvalitet och konsumerades vid den aktuella tiden i måttliga mängder – fyra till fem kannor per tusen nattvardstagare. [Zettersten, 1903:99]. Detta vin hanterades av amiralitetspredikanterna, där nio var förordnade till 40 skepp vid 1675 års flotta [Zettersten, 1903:98]. I sammanhanget kan noteras att vissa präster var – i ordets rätta bemärkelse – inte heller Guds bästa barn. Amiralitetspredikant *Arvid Runius* (1637–1693) suspenderades för fylleri 1673 och dito *Erik Duseus* fick 1675 avsked för otidigt leverne [Zettersten, 1903:548].

Flottans utrustning våren 1676 gick trögt, kungen hetsade och riksamiralen Lorentz Creutz drev på, men det hjälpte föga mot bristerna i stadsförvaltningen. Att komma ut från Strömmen till Dalarö tog tid då man missade perioder av fint väder. Officerarna hade sent fått sin lön och hävdade att de måste styra med ett och annat. Det fanns ju gott om krogar i staden: *I husens källarvåningar lågo ölkrogarna så tätt, att de på långa sträckor måste ha bildat en sammanhängande rad, dörr vid dörr* [Levander, 1935:194]. Kroglicenserna användes till del som ett sätt att försörja uttjänata militärer och fattiga militäränkor. Kring farlederna in mot huvudstaden fanns det dessutom gott om sjökrogar [Wicklund, 2015]. När underofficerarna omsider kom ombord var alla druckna och amiral *Klas Uggla* (1624–1676)

menade att dryckenskapen måste bestraffas. Från vittnesmålen i den kommission, som tillsattes efter det katastrofala sjöslaget i vilket Kronan förläste, framkommer ytterligare ett och annat relaterat till spritens hanterande ombord. Från skeppet *Friederica Amalia* visste *Peter Norman* – löjtnant vid Västmanlands regemente – att berätta om fylleri och dryckenskap. *Man gick och kräktes i sjön. Kapten Christophersson gjorde sig inga bekymmer om sitt skepp. Han gick och lade sig att sova ruset bort* [Lundgren, 1997:104].

VRAKSPRIT

Låt oss nu, med utgångspunkt från den svenska barockens spritkultur, om festande i stort och smått och om dryckenskap och attityder, anknyta till kronanfynnen. Vilken kunskap kan ”vrakspriten” förmedla? Vilken kunskap kan utvinnas ur fyndmaterialet, avseende såväl dryckesval som dryckernas ursprung, deras handhavande och kvalitet, och hur speglar dessa marinarkeologiska, dryckesrelaterade fynd den svenska barockens spritkultur under 1600-talets senare hälft, såsom den beskrivits i de historiska källorna?

Flaskrelaterat glas är påtagligt bland fynden vid vrakplatsen och antalet fyndposter där glas ingår uppgår till drygt 670. I vissa fall är det en flaska men i de flesta fall delar av flaskor. Flaskor av traditionell typ – samtida bukiga runda vinflaskor, hela och defekta – utgör cirka 30 stycken, fyrkantiga glasflaskor med tennförslutning och flaskor helt i tenn till cirka ett 40-tal. Fynden av apoteksflaskor kan beräknas till 130 stycken. I anslutning till undersökning av vrakplatsens omfattande medicinska material [Lindeke, 2018] undersöktes – vid sidan av visst apoteks-glas – 28 hela andra ”intakta” flaskfynd avseende deras innehåll. Föremålen bärgades under perioden 1994–2005 och

Tabell I: Sammanställning av studerade fynd

Prov	Identitetsnummer*	Föremål	Bärgad år
KLM 9110 Kr	I	flaska/glas	1994
KLM 9112 Kr	II	flaska/glas	1994
KLM 9212 Kr	III	flaska glas/tenn	1994
KLM 9899:1 Kr	IV	flaska/glas	1995
KLM 10138 Kr	V	flaska/glas	1996
KLM 10150 Kr	VI	flaska/glas	1996
KLM 10608:2 Kr	VII	flaska/glas	1997
KLM 11471:1 Kr	VIII	schatull & flaskor	1998
KLM 11471:2:1-12 Kr	VIII:1-12	12 flaskor tenn	1998
KLM 12295:1 Kr	IX	matsäcksskrin	1999
KLM 12295:2:1-4 Kr	IX:1-4	4 flaskor glas/tenn	1999
KLM 14457 Kr	X	flaska/glas	2004
KLM 14978:2:3-4 Kr	X:3-4	flaska glas/tenn	2005
KLM 14978:2:9 Kr	XI:9	flaska glas/tenn	2005
KLM 14978:2:11 Kr	XI:11	flaska glas/tenn	2005

* Hänvisning till Figur 1

Tabell II: Spritanalys

Prov	EtOH	MeOH	1-PrOH	1-BuOH	2-BuOH	IsoBuOH	Tot AmylOH	Etyl-acetat	Socker	Not
KLM	vol-%	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	g/L	
9110 Kr	5,5	45	38	nd	nd	8	61	115	32	vin
9899:1 Kr	10,1	92	29	28	<10	26	114	115	47	vin
14457 Kr	8,9	47	32	82	<10	25	114	140	79	vin
9212 Kr	26	198	81	21	18	721	721	65	ND	sprit
11471:2:1 Kr	36,4	47	225	<10	13	219	558	161	<3	sprit
11471:2:3 Kr	27,4	32	168	15	10	165	504	120	<3	sprit
11471:2:4 Kr	31	35	175	17	11	171	420	199	<3	sprit
11471:2:5 Kr	14,4	21	98	35	<10	89	270	64	<3	sprit
11471:2:7 Kr	36,5	38	193	<10	11	184	473	130	<3	sprit
11471:2:9 Kr	41,1	49	251	11	14	239	628	178	<3	sprit
11471:2:10 Kr	32,5	38	193	18	12	187	463	164	<3	sprit
11471:2:11 Kr	29,4	34	183	27	<10	157	398	154	<3	sprit
11471:2:12 Kr	25,9	32	163	30	<10	147	351	127	<3	sprit

EtOH Etanol, MeOH metanol, 1-PrOH 1-propanol, 1-BuOH 1-butanol, 2-BuOH 2-butanol, IsoBuOH iso-butanol, Tot AmylOH, total mängd amyl alkoholer.

Tabell III: Smak/luft-upplevelse av flaskinnehåll

Prov	Lukt	Karaktär*	Kommentarer
KLM 9110 Kr	ja	vinegary, pungent	
KLM 9112 Kr	ja	vinegary, pungent	
KLM 9212 Kr	ja	floral, fruity	
KLM 9899:1 Kr	ja	fruity, drying	söt smak
KLM 10138 Kr	ja	vinegary	sur
KLM 10150 Kr	ja	rubbery	svavelväte
KLM 10608:2: Kr	ja	floral, peaty	fläder
KLM 11471:2:1 Kr	ja	floral, peaty	fläder
KLM 11471:2:2 Kr	svag	x	salt
KLM 11471:2:3-5 Kr	ja	floral, peaty	fläder
KLM 11471:2:6 Kr	nej	x	salt smak
KLM 11471:2:7 Kr	ja	floral, peaty	fläder
KLM 11471:2:8 Kr	svag	x	salt smak
KLM 11471:2:9-12 Kr	ja	floral, peaty	fläder
KLM 12295:2:1 Kr	nej	x	
KLM 12295:2:2 Kr	ja	vinegary, rancid	smak av ättika
KLM 12295:2:3-4 Kr	ja	fruity, drying	sherryluk

* Karaktärisering enligt Petlands Flavour Wheel of the Scotch Whisky.

Tabell IV: Spritprofiler - hos några fynd från Kronan och nutida sprit

Prov	EtOH	MeOH	1-PrOH	1-BuOH	2-BuOH	IsoBuOH	Tot AmylOH
KLM	vol-%	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L
9212 Kr	26	198	81	21	18	232	721
11471:2:7	36,5	38	193	<10	11	184	473
11471:2:9	41,1	49	251	11	14	239	628

REFERENSER

Konjak	40	164	139	<10	<10	477	1123
Eau de vie	40	166	102	<10	<10	292	670
Grappa	40	1365	219	13	<10	282	987
Whisky	43	20	188	<10	<10	306	605
Rom	40	22	221	<10	<10	203	322

olikheter i föremålets design och utseende indikerar skillnader i deras innehåll avseende såväl typ som kvalitet (Tabell I och Figur 3). Vid analysen visade sig 13 av de 28 flaskorna innehålla etanol i halter om 5,5 till 41,1 volymprocent (Tabell II). Redan vid konserveringen konstaterades att sex av dessa gav ifrån sig en icke oangenäm *blomlik* (floral) doft (Tabell III). På samma grund kunde noteras att åtminstone två till tre flaskor redan från begynnelsen innehållit vinäger snarare än alkohol.

Tre korkförslutna flaskor vars innehåll hade lägre alkoholhalt – 10,1, 8,9 och 5,5 procent och påtaglig doft av vin – är traditionella vinflaskor. En av flaskorna hade en del av sitt korksigill kvar (Figur 4A). En glasflaska – 72 × 96 × 135 mm – med tennförslutning och 456 milliliter av ett 26-procentigt väldoftande innehåll, (Figur 4B), uppvisade en spritprofil (se nedan) som motsvarar den man ser hos ett fruktvinsdestillat (Tabell IV). Vid en jämförelse var profilen – bortsett från en något lägre etanolkoncentration om 26 volymprocent – i överensstämmelse med den för eau de vie, och innehållet kan betraktas som tillhörande kategorin franskt brännvin (*Spiritus Vini Gallici*) från Stormaktstiden.

Ett praktfynd i dryckessammanhang utgör det ekschatull fodrat med rött kläde innehållande tolv likformiga, fyrkantiga – 68 × 88 × 150 mm – tennflaskor med skruvförslutna lock (Figur 5), som återfanns på trossdäck. Varje flaskas volym kan beräknas till 0,897 liter, vilket motsvarar cirka 1/3 kanna och den totala volymen av schatullelets tolv flaskor fyra kannor (10,4 liter). Efter rengöring uppvisar flaskorna en linjedekor och initialerna HSKA på en sida, varje tennlock tre stämplor och ett unikt ingraverat nummer på lock och skuldra. Vidare framkommer att varje flaska är unik i och med att locken endast

passar på flaskan med samma nummer. Av mästarstämpeln framgår att flaskorna är tillverkade av tenngjutare *Vieth Drenchler*, verksam i Stockholm 1637–1684 (Figur 5). Nio av dessa tolv tennflaskor innehöll vätskor med etanolhalter från 14,4–41,1 volymprocent, (Tabell II). Tolkning av innehållets spritprofil (se nedan) indikerar att malträvaran utgjorts av säd och då gissningsvis korn. Detta styrks då den kemiska profilen hos 1600-talsdestillatet visar god överensstämmelse med den hos en modern whisky. Ytterligare analys av prover från de tre av schatullelets flaskor som hade högst sprithalt – 36,4–41,1 volymprocent – avslöjar vidare att brännvinet var smaksatt (Tabell III). Vid sidan av smärre mängder av gängse ”finkelalkoholer” – hittades signifikanta innehåll av några smakämnen – de kemiska substanserna *anetol*, *anisol*, *karvon*, *eukalyptol*, *fänkål* och *terpineol* – som är naturligt förekommande i örter som kummin, anis, fänkål, malört, dill och den sista även i en med flera barrväxter.

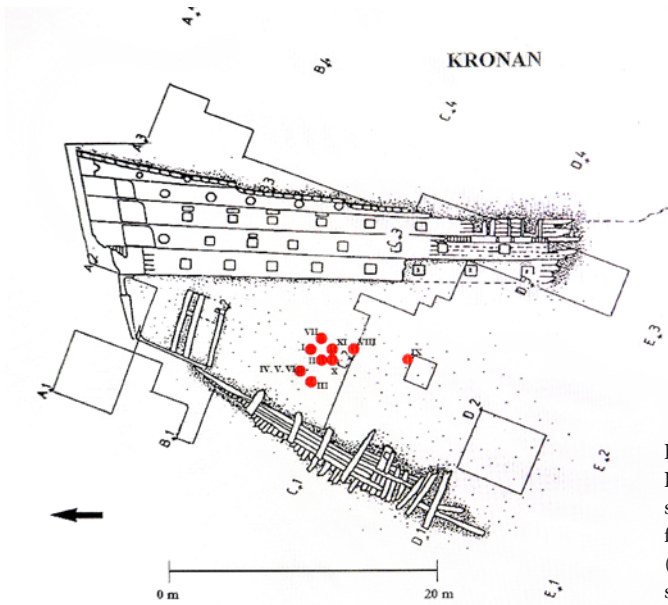
Fyra andra intressanta tennflaskor med ringförsedda lock ingår i ett matsäcksskrin av trä, som innehåller 12 stycken mindre tennfat (diameter 215 mm) och 6 stycken tenntallrikar (diameter 327 mm), förutom de för skrinet anpassade trekantiga flaskorna (Figur 6). En av flaskorna är märkt med en mästarstämpel – en fågel i profil – som kan tillskrivas *Anders Jönsson* (Sparv) verksam i Norrköping 1663–1679. Tennfaten är tillverkade av *Hemming Jönsson Gadenfelt*, aktiv i Göteborg 1662–1684 [Löfgren, 1933:191ff] och de 6 tallrikarna av *Peter Meese*, kanngjutare i Riga 1659–1683 [Gahlnbäck, 1929:183]. Innehållet i en av flaskorna visade sig mest bestå av östersjövatten, medan tre innehöll påtagliga mängder syra – ättiksyra och smörsyra samt ytterliga ämnen som tyder på karaktär av en dressing.



Figur 1.
Damer i destillerirummet.
Wolf Helmhardt von
Hohberg, Adligt lantliv
(detalj) Nürnberg 1682
(HAB).

Barberaren Mästern Baltzar Salinius för Druummanijnd		
Spiritüs för inlyds Goffinnat	354: 21: 8	225
Notis af Medicamenter	106: 24: -	-
Apothekare Heraeus för Medicamenter		225

Figur 2. Utdrag ur Hedvig Eleonoras Hovsträtkenskers huvudbok för år 1676 avseende leveranser av sprit och medicamenter från Barberaren Baltzar Salinius samt medicamenter från Apotekare Heraeus (SA, Foto B. Lindeke).



Figur 3.
Detaljplan av vrakplatsen
som visar lägespositioner
för de aktuella flaskfynden
(Foto: L. Einarsson, KLM)
se vidare Tabell I.



Figur 4A. Vinflaska vars innehåll hade en kraftigt söt doft (Foto: M. Jahrehorn, KLM).



Figur 4B. Flaska (KLM 9212) som innehöll franskt brännvin (Foto: M. Jahrehorn).

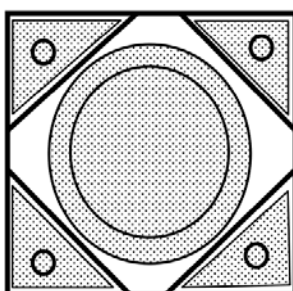


Före



Efter

Figur 5. Tolv stycken tennflaskor (KLM 11471) tillverkade i Stockholm av tennjutare Vieth Drenchler, före och efter konservering. Flaskorna återfanns i ett ekschatull fodrat med rött kläde (Foto: M. Jahrehorn).



Figur 6. Två trekantiga tennflaskor (vänster) ingående i matschatull (höger), (KLM 12295:2) innehållande fyra flaskor, sex tennfat och tolv tennallrikar. En av tennflaskorna bär en mästarstämpel som kan tillskrivas *Anders Jönsson (Sparv)* i Norrköping (Foto M. Jahrehorn).

ANALYSERNA AV FLASKINNEHÅLLEN
OCH DERAS TOLKNING

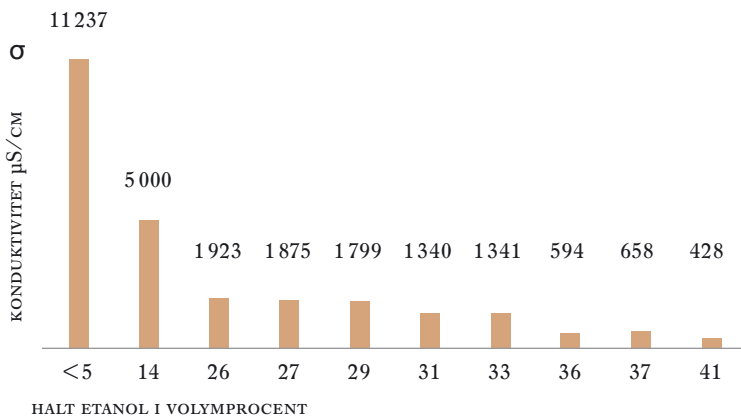
Prover av flaskinnehållen – samt några nutida referensprov analyserades såväl kvantitativt – avseende mängd av olika alkoholer och några andra ämnen – som kvalitativt – vad gäller smak- och doftämnen. Kvantitativ bestämning av etanol och olika finkelalkoholer, estrar, fria syror och socker samt konduktivitet utfördes på Systembolagets laboratorium 136 50 Jordbro, i enlighet med ackrediterade standardmetoder – Swedac ISO 17025:2005. Analys för att bestämma förekomst av doft och smaktillsatser genomfördes vid AddLife Support & Application Center (ALSAC,) 754 50 Uppsala. Den teknik som användes var kombinerad gaskromatografi-masspektrometri (GCMS-Head Space) i kombination med simultan tolkning via Shimadzus Flavour and Fragrance GCMS-bibliotek.

Analys av flaskinnehållet visade att 13 av de 28 studerade flaskorna i Tabell I, var intressanta att arbeta vidare med då de uppvisade etanolkoncentrationer från 5,5–41,1 volymprocent (Tabell II). De tre första flaskorna med de lägre etanolkoncentrationerna, 5,5–10,1 volymprocent tolkas som viner då de bland annat innehöll påfallande mängder socker, 32–79 gram/liter. Detta är också helt i överensstämmelse med flaskornas utseende och karaktär, (Tabell I). Flaska fyra – KLM 9212 Kr i Tabell II – höll en etanolhalt om 26 volymprocent, men den innehöll dessutom 198 milligram/liter metanol, vilket är minst 4 gånger så högt som för de övriga destillaten. Hög metanolhalt i ett spritdestillat indikerar att mäskråvaran utgjorts av frukt eller bär, vilket också framgår vid jämförelse med de aktuella referenserna *konjak*, *eau de vie*, och *grappa* i Tabell IV. Den senare kan som framgår av tabellen innehålla över ett gram metanol per liter. Likheter mellan KLM 9212 och

eau de vie ser vi också i högre halter av finkelprodukten amyalkohol, 721 respektive 670 milligram/liter. Amyalkohol är en accepterad finkel ingrediens med förhållandevis angenäma egenskaper. Den förekommer till exempel i konjak i koncentrationer till mer än 1 gram/liter (Tabell IV).

De övriga resultaten som visas i Tabell II avser prover från tennflaskorna i schatullet KLM 11 471:2 Kr. De uppvisar liknande profiler, men med etanolkoncentrationer som varierar från 14,4 till 41,1 volymprocent. Man ser genomgående låga halter av metanol, 21–47 milligram/liter (jämför ovan) vilket visar på att mäskråvaran i det här fallet var beredd på spannmål. Att så är fallet får anses bekräftat efter jämförelse med destillationsprofilen för en whisky beredd på korn (Tabell IV).

Den nominella volymen för vardera av de 12 tennflaskorna har beräknats till 897 ml, men vid tömning i samband med konserveringen, visade sig de uppmätta vätskevolymerna variera från 550 till 801 milliliter (Tabell V). Detta indikerar att flaskorna varit tömda till olika grad vid förlisningen. Ej mätbara halter av etanol i tre av dem – KLM 11 471:2 Kr, flaskorna 6,8 och 9 – kan bero på att de då, antingen varit tomma, alternativt innehållit andra vätskor. I tomma och delvis tömda tennflaskor i ett schatull, som befinner sig mer än 300 år på Östersjöns botten, förväntas sjövattnet tränga in. För att utreda detta undersöktes innehållens elektriska ledningsförmåga (konduktivitet), som förmedlas av laddade joner när de finns i vätskan. Alkohol i gemen leder elektrisk ström dåligt medan salthaltigt och joxigt östersjövatten har en betydligt bättre ledningsförmåga. När ledningsförmågan hos flaskinnehållen bestämdes framkom en mycket god omvänd korrelation mellan sprithalt och konduktivitet (Tabell V och Figur 7). Detta indikerar att



Figur 7. Förhållandet mellan halt etanol och ledningsförmåga i prover från flaskorna KLM 11471:2:1-12.

Tabell V: Flaskinnehållens konduktivitet

Prov KLM	Volym ml	EtOH vol-%	Konduktivitet µS/cm
11471:2:8	550	<5	12 030
11471:2:6	702	<5	11 570
11471:2:9	604	<5	10 110
11471:2:5	684	14	5 000
11471:2:12	691	26	1 923
11471:2:3	755	27	1 875
11471:2:11	753	29	1 799
11471:2:4	778	31	1 340
11471:2:10	769	33	1 341
11471:2:1	758	36	594
11471:2:7	762	37	658
11471:2:9	801	41	428

innehållet i flaskorna med lägre sprithalt till väsentliga delar bestod av havsvatten. Ett rationellt antagande är således att samtliga 12 tennflaskor i schatullet var ämnade för mer eller mindre likvärdig alkohol av bättre kvalitet, av vilken det fanns olika mycket kvar i flaskorna vid förlisningen.

Vin får sin karaktär från ingående råvaror, val av jästkultur, jäsningsprocessen samt hanteringen inklusive lagring. I kronanfallet har hanteringen periodvis varit våldsamt men därefter har en lagring, i stort sett utan lufttillträde, pågått i mer än 300 år och att uttala sig om vinets ursprungliga typ och karaktär måste vi betrakta som äventyrligt. Hur det än är med detta, så redovisas och sammanfattas i Tabell VI en kvalitativ profil av några vanliga jäsningsprodukter som hittats i prov från KLM 9899:1 Kr, utöver de som visats i spritanalysen i Tabell II. Flaskan hade en etanolhalt på 10,1 volymprocent och då konservatorn öppnade flaskan inför konserveringen angavs karaktären som *fruity and drying med söt smak* (Tabell III) vilket är förenligt med de angenäma ämneskaraktärer som beskrivs i Tabell VI.

Sprit får sin smak av etanolen samt mängd, typ och sammansättning av de så kallade finkeloljorna, som huvudsakligen är andra alkoholer (Tabell II). Genom upprepad och skicklig destillation av råspriten kan man separera bort finkeloljorna och får då finsprit – kända exempel är *Absolut* och *Tiodubbelt renat Brännvin*. Ofta vill man dock ha lite av en och annan välsmakande finkelolja med i snapsen, – då den tillför karaktär, vilken kan återföras efter destillationen – som till exempel i fallet *Absolut*. Örtkryddat brännvin är å andra sidan brännvin som smaksatts genom inblandning av spritdestillat i vilka örter urlakats. Som framgår av Tabell VII innehöll tennflaskorna i schatullet KLM 11 471:2 Kr, åtminstone

ett sådant örtkryddat brännvin – endast flaskan med den högsta spritkoncentrationen 41,1 volymprocent valdes ut för denna analys. Som framgår av tabellen kan samma smakämne finnas i flera olika växter, så även om man med säkerhet kan konstatera att brännvinet är örtkryddat, går det inte att exakt avgöra vilken eller vilka av dessa traditionella kryddväxter som nyttjats, till exempel anis, basilika eller fänkål. För detta krävs fördjupade analyser, men man måste också här väga in de förändringar som skett under den över 300 år långa lagringstiden.

Analys av innehållet i de tre undersökta flaskorna i matsäcksskrinet KLM 12 295:2 Kr visade marginell närvaro av etanol, men av acetaldehyd – dess oxidationsprodukt –, alkoholen 1-butanol och syror – i KLM 12 295:2:3, smörsyra samt etylacetat – som är en reaktionsprodukt (ester) mellan ättiksyra och etanol. I KLM 12 295:2:4 förekom påtagliga mängder ättiksyra, men också amlalkoholer och substansen diacetyl (acetoin). Den senare finns i äpplen men även i smör – den är bärare av den karaktäristiska smörsmaken. Innehållet i alla tre flaskorna föredde sura egenskaper med pH-värden 3,3–4,1. En rationell tolkning av analyserna blir i detta fall att två av flaskorna har innehållit – nu något degenererade – vin-vinäger-blandningar och den tredje någon form av äppelcidervinäger.

SAMMANFATTANDE BEDÖMNING AV DEN AKTUELLA VRÄKKONTEXTEN

En sammantagen bedömning av de analyserade fynden ger vid handen att glaskärl med naturkork innehållit vin, medan glaskärl med skruvförlutning av tenn samt hela tennflaskor varit avsedda för drycker med högre alkoholhalter. Analys av flaskinnehåll visar att det rör sig

Tabell VI: Jäsningsprodukter funna i analyserat vin från Kronan KLM 9899:1 Kr

Produkt	Smak/Lukt	Naturlig förekomst
Butylalkohol	eterisk	frukt/finkel
3-Metyl-1-butanol	kamfer	jäsningsprodukt
2-Metyl-1-butanol	tryffel	frukt/vindruvor
Etyl butyrat	fruktig/söt	äpplen/bananer/smör
Etyl laktat	fruktig/skarp/sur	äpplen/ananas/druvor/kakao
Etyl formiat	söt/äpple/banan	äpplen/plommon/ druvor/päron
Etyl kapronat	fruktig ananas	äpplen/öl
1-Oktanol	citrus/apelsin	plommon/apelsiner

Tabell VII: Lukt- & smakämnen i analyserad sprit från Kronan
KLM 9212 & KLM 11471:2:9

Substans	Smak/Lukt	Naturlig förekomst
Eukalyptol	mynta	salvia
Karvon	mynta	kummin, dill
Fänkål	bitter, citron	fänkål, basilika
Karen	söt, tall, träig	tall, rosmarin, ceder
Terpineol	tall	tall, en
Anisol	anis, lakrits	anis
Anetol	anis, lakrits	anis, basilika, fänkål

om såväl importerat vin och importerad sprit som kryddat sädesbrännvin, men i detta fall med låg finkelhalt och av mycket hög kvalitet. Av de destillerade produkterna innehöll sädesdestillaten – typ akvavit – genomgående påtagligt lägre halter av metanol än fruktdestillaten – typ eau de vie – (Tabell II). Vid sidan av vin och sprit ger matsäcksskrinet med sina tallrikar och de trekantiga tennflaskorna, innehållande vinäger och dressingar, uttryck för någon som ville upprätthålla en ståndsmässig matkultur även ombord.

Vrakplatsens fyndkontext är överlag rik på förvaringskärl ofta av mycket goda kvalitéer, som visar på stor yrkesskicklighet och noggrannhet avseende schatull och tennarbeten. Inte minst tennarbetena av Vieth Drenchler, – väl representerad bland arbeten hos änkedrottning Hedvig Eleonora – andas excellens och dryckesinnehållet i schatullens tennflaskor förefaller inte stått emballage efter.

Fyndet av matsäcksskrinet med sina fat, tallrikar och trekantiga flaskor med innehåll av vinäger och karaktärer av dressing, kompletterar väl fynden av vin och sprit. Medförda vin- och spritdrycker av bättre sortering var avsedda för officerarande befäls och överordnades konsumtion. De kunde komma väl till pass vid högtidliga tillfällen, som till exempel när kung Karl XI gästade flottan – *Under eftermiddagen gavs en ståtlig middag ombord på Stora Cronans salong* [Lundgren, 1997:55]. Som tidigare framkommit var kungen inte den som tackade nej till ett glas vid fester i olika sammanhang.

TRAHIT SUA QUEMQUE VOLUPTAS
– VAR OCH EN BEHÄRSKAS
AV SIN PASSION

Vrakkontexten från Regalskeppet Kronan som utgör ett slutet fynd speglar till sin helhet sin samtid. Den information som

genererats genom de arkeologiska fynden har kunnat och kommer att kunna bekräfta och komplettera påståenden och uppgifter i det historiska källmaterialet avseende ett stort antal ämnesområden [Einarsson, 2016]. Ett exempel behandlar tingens tillstånd avseende mynt och mynthantering [Jonsson, 2015], ett annat hur man uppfattade läkemedlen [Lindeke, 2018], ett tredje karaktärsdragen hos kosten [Storå, 2015] och i det nu aktuella fallet dryck och dryckeskvalitéer.

Om man bortser från det vardagliga supandet, finns en mycket rikhaltig rekvisita från Regalskeppet Kronan som visar på att riksamiralen Creutz och hans officerskrets var måna om att exponera ståndstillhörigheten och manifesteras sin ställning i livet ombord [Einarsson, 2016:13]. Fynden av vin och olika spritsorter samt deras ibland utsökta förpackningar och tillbehör visar att som del i detta även ingick att hålla barockens spritkultur vid liv. Ett tidigare kronanfynd som också speglar detta är den fackindelade kista innehållande 15 flaskor som bärgades sommaren 1995. Flaskorna var mer eller mindre förstörda, men i slammet på kistans botten påträffades en sked av gediget guld, som skulle leda till att denna *Golarwitzka sup-sked* dessutom kom att berika kronanforskningen med en sär egen historia. Berättelsen, med anknytning till Lorentz Creutz, börjar med att skedens ägare blir överfallen av en man i kraftigt berusat tillstånd och senare utvecklas långdragna arvstvister i vilken Creutz blir invecklad. [Einarsson, 1995].

Svenska stormaktidens bejakande av rusdrycker nådde en höjdpunkt omkring tiden för Regalskeppet Kronans förlisning. Som vi sett av historieberivningen genomsyrade intresset hela samhället. Alla stånd – adel, präster, borgare och bönder – behärskades var och ett av sin passion. Kronan var ett slutet samhälle

bestående av 800 personer, alla män (tyvärr kan ett genusperspektiv inte tillämpas) men dessa – alltifrån sjömannen och soldaten, tillhörande det gemena folket ombord, till tidens praktälskande adelsman, representerande kajutafolket – speglade manssamhället och dess preferenser och värderingar.

Rikedomen av glas och flaskfynd inklusive olika schatull visar, naturligtvis inte oväntat, att vin och destillerade drycker fanns och konsumerades ombord. Vad som gör den dryckesrelaterade fyndkontexten speciellt intressant är att man hittat och lyckats bärga ett representativt antal mer eller mindre intakta flaskor vars innehåll gått att analysera och som givit intressant information. Vad som sticker ut är att denna dryckesrekvisita, som så mycket annat bland kronanfynden, kan tillskrivas högre befäl och kajutafolket.

Sammantaget uppvisar dessa föremål – schatull, matsäcksskrin, tennflaskor och flaskinnehåll – en dryckeskontext av mycket hög kvalitet. Studerade viner och vindestillat – eau de vie – torde vara importerade och ha ett utländskt ursprung medan de högkvalitativa örtekryddade spannmålsdestillaten mycket väl kan vara av lokal produktion. Vad som skulle tala för detta kan man söka i de hierarkiska flätverken. Flottans aristokrater Ugglå, Creutz med flera och deras yttre sfär av patroner – De la Gardie, Wrangel, Brahe, Flemming, Rålamb – var väl sammanflätade med det kungliga hovet och dess uppvaktningar, inte minst via förmyndarregeringens känselspröt och fångstarmar. I väven hittar vi också de infångade klienterna. Där finner man brännmästarna, bland vilka tre kunniga destillatörer/apotekare, Lader, Heraeus och Salinus, träder fram. De var alla tre tyskspråkiga invand-

rare som bar med sig kunskap att hantera utrustningen och kända för att producera god sprit. Vid upprepade tillfällen har de, enligt hovstatens räkenskaper, var och en för sig levererat sprithaltiga drycker som uppenbarligen visat sig leva upp till hovets krav. Förutom att vara kopplade till hovet har man försett flotta och armé med såväl läkemedel som örtekryddade spritdestillat. Ett uppenbart bevis för det senare är en diskussion i amiralitetskollegiet som ägde rum i november 1665 gällande apotekare Lader och beredning av enbärstinktur med mera av lokala råvaror.

Herr Stiernskiöld Excellencie föll och på den meningen att de här skulle destillera och bränna oliteter såsom enebärsolja och mera desslykt [dylikt] av materialer här i landsorten växa [KA, AKP 16651111].

Avsikten med en sådan olja kunde vara medicinsk men den kunde vid tiden mycket väl ha använts till beredning av ett brännvin av geneverkaraktär, lika det som nämnts i det tidigare exemplet från Tyskland [Wacker, 2013:420]. *Desslykt* i citatet ovan, kan avse spritextrakt av andra kryddväxter, av den typ som hittats i de analyserade proverna från Kronan (Tabell VII). Att apotekarna tillverkade brännvin kryddat med anis framgår ju också av den florentinske grevens iakttagelse vid hans besök i Stockholm [Magalotti, 1912: 52]. Hovfältskären Salinus omtalas som en leverantör som producerade och sålde inte bara sprit utan även likörer till en bredare krets. Med hänvisning till de aktuella nätverken kan man spekulera i om någon av *hovleverantörerna* Heraeus och Salinus möjligen kan ha producerat och levererat även det kryddade kornbrännvin som bärgats från Kronanvraket.

TACK

Ett stort tack till Lars Einarsson och Max Jahrehorn, Kalmar läns museum för deras engagemang kring mina funderingar samt kreativa och givande diskussioner. Max också för sin enastående känsla och näsa för ett och annat som fanns i flaskorna. Jag vill tacka Catharina Larsson, Systembolaget – vid tiden då det begav sig vid laboratoriet i Jordbro – för hennes engagemang vid genomförandet av spritanalyserna. Likaså vill jag tacka Kristin Akilleson, ALSAC för all hjälp med analysarbetet för att fördjupa och bekräfta Max profetior kring doft, smak och kvalitén hos de mer än 300-åriga spritproven.

KÄLL - OCH LITTERATURFÖRTECKNING

OTRYCKTA KÄLLOR

Krigsarkivet KA

Amiralitetskollegiets protokoll; AKP, år, månad och dag.

Riksarkivet RA

Skoklostersamlingen; SK.

Slottsarkivet SA

Hovstatsräkenskaperna
Huvudbok; HB, år, månad, dag
Kassaräkenskaperna; KR, år: verifikation.

Stockholms stadsarkiv SSA

Stockholm stads Kännärsrätt 1674, Protokoll.
Stockholm.

Internet

Bagge, U. (2011), Ulf Bagges blogg:
Lasse Lucidor – Lucidors död

LITTERATUR

- Ahlberg, K. (1913), Historik öfver försäljningen av sprit och sprithaltiga läkemedel från de svenska apoteken. *Svensk Farmaceutisk tidskrift No 1*. Stockholm.
- Austin, G. A. (1985), *Alcohol in Western Society from Antiquity to 1800*. Santa Barbara Calif.
- Boethius, B. (1931), Ernest Johan Creutz, *Svenskt Biografiskt Lexikon* band 9. Stockholm.
- Dalhede, Ch. (2002), Göteborgshandel med 1600-talsviner, *Spiritus* volym 4. Stockholm.
- Ebentraut, R. (2006), Das virtuelle Schloss. – Die Sprache der Inventare unter Johan Albrecht II. *Schoss Güstrow. Prestige und Kunst 1556–1636*, (Ausstellungskatalog). Güstrow.
- Einarsson, L. (1995), Svart som Golawitzen, i *Kalmar Län 1995 – Årsbok för Kulturhistoria och hembygdsvård*, 80 Kalmar.
- Einarsson, L. (2016), *Regalskeppet Kronan – Historia och arkeologi ur djupet*, Lund.
- Ellenhag, C. (2012), *Från handelshus till stadsmuseum*. Stockholm.
- Englund, P. (2000), *Den öövernimerlige – om den svenska stormaktstiden och en man i dess mitt*. Stockholm.
- Fehrman, C. (1973), Lars (Lucidor) Johansson, *Svenskt Biografiskt Lexikon* band 20. Stockholm.
- Fåraeus, R. (1936), *Magnus Gabriel De la Gardie*, Stockholm.
- Gahlnbäck, J. (1929), *Zinn und Zinngiesser in Livland, Estland und Kurland*. Lübeck.
- Hammarlund, A. (2003), *Ett äventyr i staten – Carl Gustav Heraeus 1671–1725*, Stockholm.
- Jonsson, K. (2015), Städernas myntningar under stormaktstiden – Speglande i myntfynden från Kronan, i Einarsson, L. (red) *Skeppet, staden, stormakten – Människor och samhälle under regalskeppet Kronans tid*. Kalmar.
- Kongl. Majjt, (1699), Apothek-Taxa, *Medicinalordningar*, Stockholmiae.
- Lagerström, M. (1731), *Stockholms Stads Ordinantier*, första delen, Stockholm.
- Lappalainen, M. (2007), *Släkten, Makten, Staten – Familjen Creutz i 1600-talets Sverige och Finland*. Stockholm.
- Levander, M. (1935), *Landsväg, krog och marknad*, Stockholm.
- Lindberg, F. (1938), En stockholmskildring från Karl XI:s tid, i Ahnlund, N. (red) *Studier och handlingar rörande Stockholms historia*, vol. 1. Uppsala.
- Lindeke, B. och Ohlson, B. (2018), With the warship *Kronan* in the wake of Paracelsus Archaeological finds reflecting the conception of drugs in 17th century Sweden, i Kahlow, S. (red) *Transfer between sea and land, Maritime Vessels for cultural exchange in Early Modern Period*. Leiden.
- Lindén, D. (2018), *Johan Skytte – Stormaktstidens lärare*. Stockholm.
- Losman, A. (1980), *Carl Gustaf Wrangel och Europa*. Stockholm.
- Lundgren, K. (1997), *Stora Cronan*. Kristianstad.
- Löfgren, A. (1933), *Stockholms kammgjutareskrå*. Volym II. Stockholm.
- Magalotti, L. (1912), *Sverige under år 1674*, Stenbock, C.–M. (red) Stockholm.
- Nordholm, U. (1974), Sextonhundralets stortorgsapotek. *Farmacihistoriska sällskapets årskrift*, Stockholm.
- Olán, E. (1922), *Svenska brännvinets historia*. Stockholm.
- Persson, F. (2015), Hovfolket, i Laine, M. (red) *Hedvig Eleonora – Den svenska barockens drottning*. Stockholm.
- Persson, K. (1995), Akvavitens historia i Norden, *Kulturhistorisk tidskrift*, volym 78. Stockholm.
- Rystad, G. (2001), *Karl XI – En biografi*. Lund.
- Salin, O. (2004), Hovkirurgen Balthasar Salinus och hans släktkrets, *Släkt och Hävd*, Nr 1.
- Sjögren, O. (1897), *Karl den Elfte – Ett 200-Årsminne*. Stockholm.
- Storå, J. et al. (2015), Mat för manskap, i Einarsson, L. (red) *Skeppet, staden, stormakten – Människor och samhälle under regalskeppet Kronans tid*. Kalmar.

- Sundberg, H. och Hall, B. (1916), Om Danviken och dess verksamhet, dess präster och skola, *St. Eriks Årsbok*.
- Säfve, T. (1990), *Skulle jag sörja, då vore jag tokot – En bok om Lucidor*. Örebro.
- Utterström, G. (1967), Från vin till whisky, i Odelberg, W. (red) *Guldet i flaskan*. Stockholm.
- Wacker, G. (2013), *Arznei und Confect – Medikale Kultur am Wolfenbütteler Hof im 16. Und 17. Jahrhundert*. Wiesbaden.
- Wiklund, J. (2015), *Vardagslivet i hamnen – Djurös historia belyst med marinarkelogiskt material*, Magisteruppsats, Södertörns högskola. Stockholm.
- Zettersten, A. (1903), *Svenska Flottans Historia. Åren 1635–1680*. Norrtelje.
- Åberg, A. (1958), *Karl XI*. Stockholm.

Volymmåttangivelser

- 1 åm = 157 liter
1 pipa = 2 oxhuvuden = 471 liter
1 ankare = 39,255 liter
1 kanna = 2,62 liter
1 stop = 1,3 liter

MEDARBETARPRESANTATION

BJÖRN LINDEKE

Prof. emeritus i ämnet läkemedelskemi vid Uppsala Universitet. Ledamot av Hagströmerbibliotekets referensgrupp, tidigare vd för Apotekarsocieteten och ordförande i dess sektion för farmaci- och läkemedelshistoria. Han har vidare under ett 20-årigt samarbete med Kalmar läns museum deltagit i undersökningar och utvärdering av medicinsk och relaterad vrakkontext från regalskeppet Kronan. Han ingår i Kalmar läns styrelses referensgrupp för Kronanprojektet. Utöver ett hundratal artiklar i vetenskaplig litteratur inom sitt ämnesområde har han medverkat med flera läkemedelshistoriska artiklar i bokverk och tidskrifter.