

Tillverka din egen historiska svenska cider!

Visste du att vi i Sverige har tillverkat och druckit cider genom historien?

Cider, alkoholfermenterad fruktdryck, har tillverkats i Sverige åtminstone fram till och med 1600-talet. Äpplen har funnits i Sverige och använts av människan i åtminstone 5000 år. Arkeologiska fynd av äpple finns från stenåldern, genom bronsålder, järnålder och vikingatid. Texter från kloster och landskapslagar under 1100- och 1200-tal vittnar om äppelodling.

Cider nämns som dryck på ett kungligt kalas i 1300-talets Erikskrönika under namnet "must". Under 1500- och 1600-talen omtalas must i flera skriftliga källor, där det poängteras att must är en alkoholhaltig dryck (det vi idag kallar cider). Det finns även beskrivningar av själva tillverkningen. Men sedan verkar bruket av äpplen till fermenterad dryck upphöra.

Under 1700-talet beklagar sig Carl von Linné och andra vetenskapsmän över att äpplen inte används till cider. I kokböcker från 1700- och 1800-talen finns flera recept på tillverkning av cider av både äpple och päron. Framtida forskning skulle kunna hitta bevis för cidertillverkning hos allmogen under 1800-talet.

Svensk cider från år 1550

I en av de äldsta böckerna som är skriven av en svensk författare, Olaus Magnus, finns en beskrivning av hur folk i Norden tillverkar cider, då kallad must.

Äppel- och päron-
träd af olika slag, dels uppdragna ur kärnor, dels planterade, förekomma
ock ganska rikligt. Af dessa träd finnes en sort, som är mycket ädel, så
att dess frukter mogna under strängaste köld, liksom olivens — hvilken
dock aldrig växer i Norden —. Så gifves det ock vildäpplen, som af na-
turen fått en lång utvecklingstid, så att de mogna först i december må-
nad. Dessa hafva smak af vin, och man bereder därför också medelst
fruktpress en dryck däraf, kallad must. Det finnes dylika, som äro så
kärftva, att eggen på ett svärd blir slö af deras saft; de användas i stäl-
let för ättika. Somliga äpplen äro runda, andra kägelformigt tillspetsade
som päron, åter andra äggformiga; de sistnämnda hafva af naturen ett
särskildt företräde.

Äppel- och päronträd av olika slag, dels uppdragna ur kärnor, dels planterade, förekommer ganska rikligt. Av dessa träd finns en sort, som är mycket ädel, så att dess frukter mognar under strängaste köld (liksom olivens – den växer dock aldrig växer i Norden). Det finns även vildäpplen, som av naturen fått en lång utvecklingstid, så att de mognar först i december månad. Dessa har smak av vin, och man bereder därför också, med en fruktpress, en dryck därav, kallad must. Det finns vissa vildäpplen, som är så sura att eggen på ett svärd blir slö av deras saft. De används istället för ättika. Somliga äpplen är runda, andra är kägelformigt tillspetsade som päron, åter andra är äggformiga. De sistnämnda är vanligast i naturen.

Cider och perry från år 1660

Adelsmannen Rosenhane, med gods i Sörmland och Uppland, skriver i mitten av 1600-talet en handbok i skötseln av lantgods. Rosenhane tycker även att päron ger en god cider, eller Sidre, som han kallar den.

Näst in till källaren, så framt älliast icke ähr rum i dän ena stuffwun, måste en trädgårdsmäst[are] haffwa sin präss, äller två prässer, om han haffwer så mycken frucht, dän ena adt präsas äpplen och dän andra att präsas päronemust mäd. Och ändoch thet maneret hooss oss icke ähr synnerlig brukeligt. Så ähr thet däch nyttigt för dän som haffwer stor trädgård, och icke så lägenhet att wända fruchten i päniger. Ähr och dän mosten som därutaff kommer, nästan så god som wijn, och för mången människia behaglig till adt dricka.

Och procederar man där mäd således, adt man först utwällier en god art utaff äplen som ähr safftig, söt och god och wäl mogen, mäst utaff edt slag äller the som närmast skicka sig till en art, tager them neder i en wacker klar dag, låter der them så par dagar liggia, klyffwer them sådan i två äller tre deelar, lägger them i prässen adt utpräsas, och musten där aff i en ren tunna, och på thet, thet skall iäsa och göras som annadt ööl, släpper man edt stekt suräple äller några uthi tunnan, så heta som the ähre nystekte och när thet haffwer giordts, förwarar man thet adt dricka såsom annadt ööl äller wijn. Däch bliffwer thet bättre om man tappar thet aff på en annan ren tunna. J Frankrike präsas the intet dän första dricken utan kräsas äpplen sönder i en stampequarn äller under en steen såsom man gör allia, låter dätt samma allt i edt kar, där som musten utaff sig siällff söndrar sig ifrån gråmet, klarnar och tappas aff. Hwilket ähr dän bästa och förnämsta Sidren. Thet öffriga som ähr bliffwit quart i karet, kommer under prässen att tryckias, hwilket och bliffwer en tämlig god dryck. Män thet sidsta som ännu quart bliffwer, giuta the watn uppå och än en gång låta löpa genom prässen och thet brukas lika som spisööl för gement fålk. Hwilket maner dän kan bruka och äffterfölia som thet behagar. Mäd päron omgås man sammaledes, och iu bättre och sötare päron ähro, iu bättre Sidre får man. För all ting måtte man achta sig för rутten, möglic och boken frucht. Ty däraff bliffwer drycken osmaklig och snart fördärffwas, älliast kan äpplemusten aff goda äpple hålla sig i tu äller trij år, Män päronmåsten intet så länge. Will man och göra utaff gemen och sur frucht, Så bliffwer Sidren däräffter och kan tiäna för gement fålk och till ättikia.

Nära källaren, ifall det inte ryms i det ena rummet, måste en trädgårdsmästare ha sin press, eller två pressar, om han har mycket frukt. Den ena för att pressa äpplen, den andra för att pressa päronmust med. Även om detta inte är så vanligt hos oss, så är det ändå till nytta för den som har en stor

trädgård och inte kan sälja frukten. Den must som produceras är nästan så god som vin, och för många behaglig att dricka.

Såhär gör man: Välj ut äpplen av en sort som är saftig, söt, god och väl mogen. Ta mest av en enda sort, eller komplettera med äpplen av liknande typ. Plocka dem en vacker, klar dag och låt dem ligga ett par dagar. Klyv dem i två eller tre delar, lägg dem i pressen för att pressa ur musten, som hålls i en ren tunna. För att det ska jäsa bra, som annat öl, lägg i ett eller några heta, stekta äpplen i tunnan. När det har gjorts förvarar man detta dricka som annat öl eller vin. Dock blir det bättre om man tappar om det på en annan ren tunna.

I Frankrike pressar de inte ur den första vätskan, utan krossar äpplena i en stampkvarn eller under en sten som man gör med olja. Häller allt i ett enda kar, där musten skiljer sig själv ifrån inkråmet, klarnar och tappas av. Det blir den bästa och förnämsta cidern.

Det övriga, som blivit kvar i karet, läggs i pressen. Detta blir också en tämligen god dryck. Vatten slås på det sista krosset och får gå genom pressen ytterligare en gång. Det används som dryck för vanligt folk. Man får välja vilket sätt man behagar.

Med päron gör man på samma sätt. Ju bättre och sötare päronen är, desto bättre cider får man. Viktigt är att undvika rutten, möglig och boken frukt, eftersom drycken blir osmaklig och snabbt dålig. Äppelmusten av goda äpplen kan hålla i två eller tre år, men päronmust håller inte lika länge. Vill man använda vanlig och sur frukt, så blir cidern därefter och duger till vanligt folk och ättika.

Vin och cider av svenska frukter och bär, anno 1772

Nu är tiden när det ges många råd om hur inhemska råvaror kan förädlas. Målet är att minska den för Sverige dyra och osäkra importen. Israel Lannér skriver många böcker om olika ämnen, bland annat en om vin och cider av svenska frukter och bär.

Att göra cider

1. Väl mogna äpplen eller päron skärs i bitar och hackas sedan med kålkniv eller så kallat S, tills det blir som ett mos.
2. Ös moset i påsar (silduk) som används vid vinframställning, och pressa på samma sätt.
3. Häll saften i bra jäskärl, helst av ek, eller kärl som tidigare innehållit vin.
4. Ta ett äpple, doppa i bra jäst och lägg i 39-litersbehållaren. Till större behållare tas fler äpplen med jäst.
5. Förslut kärlet. Lägg det svalt under några månader för att klarna. Då är det drickbart och, beroende på fruktens smak, ganska gott, i synnerhet om flera goda äppelsorter blandats. Även sedimenten av detta kan användas för att destillera alkohol av.

Att bereda Cider.

1. Wål mogna Äpplen eller Påron flyfwas i bitar och hackas sedan med Kål-knif eller så kalladt S, tills det blifwer som et mos, hwilket

2. Öses i sådana pokar, som om Win=beredningen bemäldt är, och präkas på lika sätt.

3. Slås saften i goda kåril, hålft af Ek, eller sådane, hwarpå förut varit Win.

4. Tages et Äple, sådant som det är, doppas i god gåst och lägges helt i Ankaret. Til större kåril tagas flera Äpplen och förfares på samma sätt.

5. Slås kårilet igen och pluggen hartsas: ligger således i Källaren några månaders tid at klarna, då det sedermera är drickbart och, efter Frugtens mer eller mindre godhet, ganska behageligt, i synnerhet om flera goda arter blifwit sammanblandade. Också är draggen af detta ganska tienlig til Brånwins=bränning.

September år 1777

Kungliga patriotiska sällskapet gav ut Hushållsjournalen, en tidskrift som syftade till att sprida kunskap och effektivisera svenskt lantbruk. Här är en artikel om hur cider ska göras. Tyvärr är artikelförfattaren okänd.

September. 1777.

Andra ArtikeIn.

Att göra Cider.

Frugten plockas innan den blifwer för mycket mogen, och ligger några dagar at hafwa en god sweete

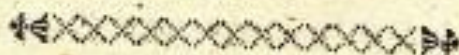
sweetening: Om möjligt är, böra ej Sommar- och Winter-Äplen blandas tillsammans, utan hwar sort för sig sielf. Måla sönder Äplena uti en Qwarn eller stampa dem sönder; präsfa ut saften, och låt dem gå genom Hårduf eller Sift, och slå den straxt uti Ankaret, men ej fullare, än at den må hafwa något rum at arbeta. Ingen widare lust får den hafwa, utan endast et litet hål straxt wid Tunbanden, och bör för öfrigt wara ganska tätt sprundat.

Til et Orhuswud Sast lägg 3 eller 4 Skålpund Russin och 2 Skålp. Säckar, och så widare alt i proportion efter myckenheten af Sast.

Det bästa sätt at klara denna Sast, är at ofta tappa det af, och på små Fastager, som äro wäl sprundade, och endast hafwa et lufthål. Om den skulle komma i arbete, sedan det är astappat, så lägg därtill några få Russin, som den kan tåra uppå.

Efter 6 Månaders förlopp, kan det drickas, och må antingen slås på Bouteiller, eller tappas af sielfwa Ankaret, lika som annat Dricka.

Påronmust kan göras på samma sätt.



Att göra cider

Frukten plockas innan den blir för mycket mogen och ligger några dagar så den har en god svettning. Om möjligt bör inte sommar- och vinteräpplen blandas ihop, utan var sort för sig. Mal sönder äpplena i en kvarn eller stampa sönder dem. Pressa ut saften och låt den rinna genom en silduk eller sikt. Håll saften därefter i tunnan, men lämna lite utrymme för saften att jäsa. Saften får inte ha mer luft, endast ett litet hål vid tunnbanden och tappen ganska tätt islagen.

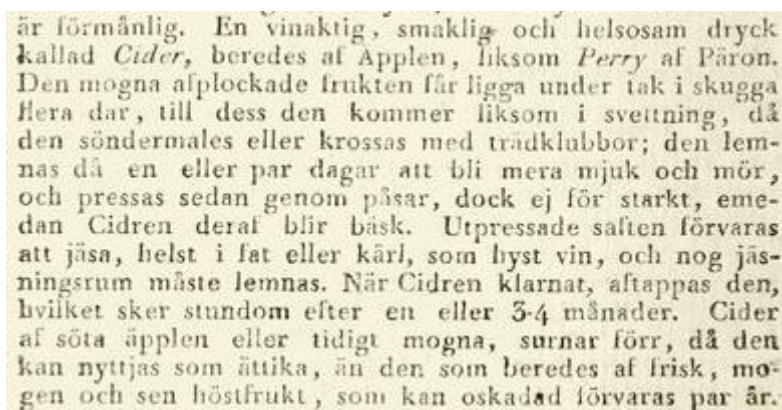
Till ca 200 liter saft tillsätt 1,2-1,8 kg russin och 800 gram socker och så vidare i relation till mängden saft.

Bästa sättet att klarna vätskan är att tappa över det till mindre tunnor om ca 45 liter, med tät tapp och bara ha ett litet lufthål. Om den skulle jäsa upp efter omtappning, så lägg i några russin som saften kan jäsa på.

Efter 6 månader kan det drickas och ska antingen hällas på flaska eller tappas från tunnan, som annan dryck. Päronmust kan göras på samma sätt.

Cider och perry år 1802

I en skriftserie om växter, Svensk botanik, från tidigt 1800-tal så har Conrad Quensel skrivit om cidertillverkning.



är förmånlig. En vinaktig, smaklig och hälsosam dryck kallad *Cider*, beredes af Äpplen, liksom *Perry* af Päron. Den mogna afplockade frukten får ligga under tak i skugga flera dar, till dess den kommer liksom i svettning, då den söndermåles eller krossas med träklubbor; den lämnas då en eller par dagar att bli mera mjuk och mör, och pressas sedan genom påsar, dock ej för starkt, emedan Cidren deraf blir bäst. Utpressade saften förvaras att jäsa, helst i fat eller kärl, som lyst vin, och nog jäsningsrum måste lämnas. När Cidren klarnat, aftappas den, hvilket sker stundom efter en eller 3-4 månader. Cider af söta äpplen eller tidigt mogna, surnar förr, då den kan nyttjas som ättika, än den som beredes af frisk, mogen och sen höstfrukt, som kan oskadad förvaras par år.

En vinaktig, smaklig och hälsosam dryck kallad cider, bereds av äpplen, liksom perry av päron. Den mogna, avplockade frukten får ligga under tak i skugga i flera dar till dess den kommer liksom i svettning, då den mals sönder eller krossas med träklubbor. Den lämnas då en eller ett par dagar att bli mera mjuk och mör, och pressas sedan genom påsar (silduk), dock inte för hårt, eftersom cidern då blir besk. Den utpressade saften förvaras, för att jäsa, helst i fat eller kärl som tidigare innehållit vin. Lämna tillräckligt utrymme för jäsnings. När cidern klarnat, så tappas den av. Detta inträffar efter en eller 3-4 månader. Cider av söta äpplen, eller tidigt mogna, surnar fortare, då kan den användas som ättika (vinäger), än den som bereds av frisk, mogen och sen höstfrukt. Den håller sig ett par år.

Ciderrecept från 200 år före 1830

Gustafva Schartau skriver i sin "ekonomisk handbok" från 1830 om svensk cider för 200 år sedan.

Svensk Cider för 200 år tillbata.

Den pressade musten af $1\frac{1}{2}$ tunna äpp-
len lemnas tvenne dygn betäckt i lagom
varmt rum, då sex stekta, i färsk jäst dop-
pade äpplen ikastas, hvarefter karet öfver-
höljes. Efter tre dygn upptagas dessa äp-
plen och nya ditläggas, hvarpå karet lemnas
några timmar öppet, och sedan åter be-
täckes till 3:dje dygnet, eller allt efter som
man finner musten fulljäst: den öfver ytan
varande jästmassan borttages med en sikt,
och cidern fylles ej för fullt på passande
fat, som tredje dagen sprundas. Efter 3:ne
veckor omtappas cidern på annat fat, och
förnyas denna omtappning åter efter 14
dagar, då följande, förut kokade komposi-
tion tillblandas. På 1 $\frac{1}{2}$, öfver elden
brynt socker hålles efter hand 1 kanna

franskt vin, som kokas med skalet af 4 ei-
troner och något husbloss, tills detta sena-
re är fullkomligt upplöst.

Svensk cider från för 200 år sedan

Den pressade musten av 220-250 liter äpplen lämnas två dygn täckt i lagom varmt rum. Lägg i sex stekta äpplen, doppade i färsk jäst. Täck karet. Efter tre dygn tas dessa äpplen upp och nya läggs dit. Lämna karet öppet några timmar, täck det sedan till tredje dygnet, eller till dess att musten jäst färdigt. Den jästmassa som ligger på ytan skummas bort med en sil. Cidern fylls på passande fat, men inte helt fullt. Förslut kärlet efter tre dagar. Efter tre veckor tappas cidern om på annat fat. Efter ytterligare 14 dagar tappas cidern om igen. Då tillsätts denna blandning: 2,6 liter franskt vin hälls över brynt socker. Koka med skalet av 4 citroner och lite husbloss (simblåsa av stör) tills husblosset är helt upplöst.

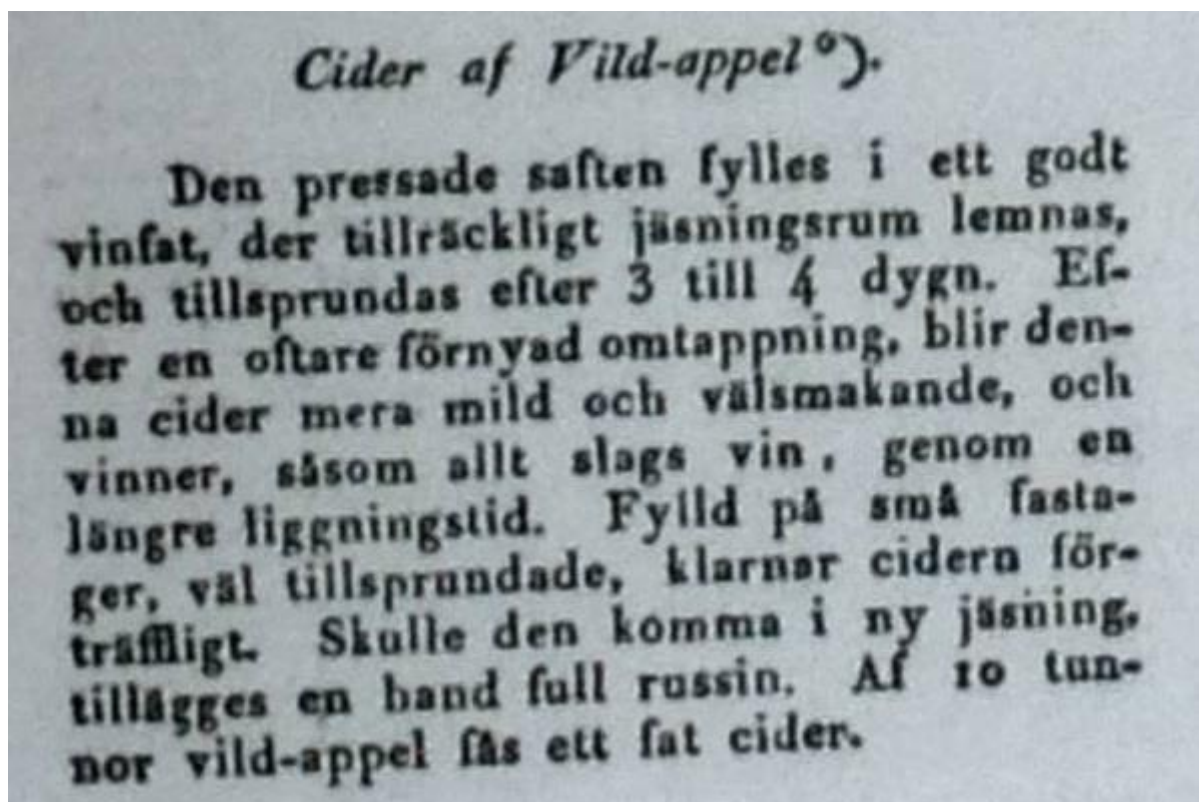
I Gustafva Schartaus bok från 1830 finns även ett recept på cider av vildapel.

Cider av vildapel

Den pressade saften fylls på ett gott vinfat, där tillräckligt utrymme för jäsning lämnats. Fatet försluts efter 3 till 4 dygn. Ju fler omtappningar, desto mildare och mer välsmakande blir den här cidern.

Cidern vinner på att ligga länge på fat, liksom annat vin. Fylld på mindre fat (ca 45 liter), väl tätade, klarnar cidern förträffligt. Skulle den börja jäsa igen, lägg i en handfull russin.

Av 1460-1650 liter vildäpplen fås 157 liter cider.



Handbok i dryckers beredning från år 1835

Sara Charlotta Götreck skriver flera kokböcker i början av 1800-talet. I boken om drycker finns recept på cider, som nu även kallas äppelvin.

Äpple-Win eller Cider.

Äf alla äpplen utan åtskillnad, till och med af wilda, kan saften användas till beredning af ett godt driickbart win. Emellertid har erfarenheten styrkt, att winet blir bättre och starkare, ju finare och mera sockerhaltiga äpplena woro, af hwilkas saft man erhållit det.

Till fabricerande af detta win, sönderstöter man äpplena, präsar massan och fyller saften på fat, på hwilka förut legat godt win. Saften råkar snart, utan vidare tillsats, i jäsnings, som räcker några dagar. Efter slutad jäsnings fyllas faten alldeles med en annan portion jäst äppelsaft, sprundad väl och läggas i källaren under 5 till 6 månader, hwarefter winet, sedan det fullkomligt flarnat, astappas på andra fat.

Begagnar man härwid, i stället för endast äpplen, 3 delar äpplen och en del gula så kallade frikon, eller ännu bättre dubbla mirabolaner, eller ock 3 delar äpplen och 2 delar mirabolaner, så erhåller man ett ännu finare och starkare win.

Likaledes kan man tillsätta till äpplena, förre än de samma froças, en eller två delar orelibär eller mogna stärlbär, som jemte kärnan stötas. Äfwen en tillsats af smultron eller hallon är mycket passande att i hög grad befordra winets angenäma smak.

Sedan winet väl utjäst på fatet, bör det med mycken warsamhet, så att ej bottendräggen medföljer, afhållas på ett annat fat, hwarpå det får ligga några månader, till dess det sålunda uppnått sin fullkomlighet.

Äfwen af frusna äpplen kan saften begagnas till winberedning, och detta är starkare, än det man får af icke frusna äpplen.

Dryckers Beredning.

Äpplevin eller cider

Av precis alla äpplen, till och med av vilda, kan saften användas för att framställa ett gott drickbart vin. Erfarenheten visar att vinet blir bättre och starkare, ju finare och mera sockerhaltiga äpplen som använts.

För att göra detta vin stöter man sönder äpplena, pressar massan och fyller saften på fat som tidigare innehållit gott vin. Saften börjar snart jäsa och jäser några dagar, utan att någon tillsats behövs. Efter avslutad jäsning fylls faten helt upp med annan jäst äppelsaft. Förslut jäskärlet och lägg i källaren i 5-6 månader. Därefter har vinet klarnat och avtappas på andra fat.

Används, istället för endast äpplen, en blandning av 3 delar äpplen och en del gula, så kallade krikon, eller ännu bättre, dubbla körsbärsplommen, så får man ett ännu finare och starkare vin.

Innan äpplena krossas går det också att tillsätta en eller två delar oxelbär eller mogna slånbär som krossas med kärna. Även en tillsats av smultron eller hallon passar bra för att förhöja vinets smak.

När vinet jäst färdigt på fatet, bör det med stor aktsamhet, så inte bottensedimenten följer med, hållas av på ett annat fat. Där får det ligga några månader tills det uppnått sin fullkomlighet. Även av frysta äpplen kan saften användas. Detta blir starkare än det man får av ofrysta äpplen.

Den Svenska Kocken anno 1840

Tyvärr anges inte författaren till denna kokbok från år 1840.

77. Cider eller äppelvin

Alla slags äpplen är användbara till cider, men den som görs på sommarfrukt håller inte så länge. Tag bara mogen frukt. Frusen frukt kan också användas, de ger till och med ett ännu alkoholstarkare vin. Man kan även ta, till 3 delar äpplen, en del krikon eller hallon, smultron mm.

Sönderdela frukten till mos, som får stå ett par dygn, rör om flera gånger. Pressa moset i vanlig press, eller i avsaknad av sådan, kramas det genom ett tunt tygstycke.

Sila saften och häll den på jäskärl som tidigare innehållit vin, och som har ett tapphål 5-7 cm från botten. Då saften är ihälld, täck över kärlet med våta dukar och låt jäsa i 36-48 timmar. Jäsningen är fullbordad, då den jäst som bildats som en hinna ovanpå, sjunker till botten. Har vätskan jäst för lite, så blir den svår att förvara. Har den jäst för mycket, så mister den en stor del av sin sprit.

Efter avslutad jäsning tappas cidern om på ett annat kärl. Kärlet bör ständigt hållas fyllt, annars bildas det en mögelhinna och cidern fördärvas. Ibland behöver cidern tappas om flera gånger till nya fat.

Om päron används istället, så ger de ett starkare vin än äpplen. Ju sötare frukt, desto starkare vin. Resterna efter pressningen kan användas för att göra vinäger eller brännvin.

779. Cider eller Äpplewin. Alla slags äpplen äro användbara till cider; dock kan den, som beredes af sommarfrukt, ej hålla sig så länge. Endast mogen frukt tages; äfwen frusna äpplen kunna tagas, och gifwa till och med ett starkare win. Man kan äfwen till 3 delar äpplen tillsätta en del krikon eller hallon, smultron ic. Frukten sänderstötes till mos, som får stå ett par dygn, hwarunder det flere gånger omröres. Dertfter pressas det i wanlig press, eller, i brist deraf, framås det genom en tunn servet, hwarefter saften silas och hålles på kärl, på hwilka förut legat godt win, försedt med ett tapphål 2 à 3 tum nedifrån. Då saften är ihälld, öwertäckes kärlet med wata dukar och ställes att jäsa i 36 à 48 timmar. Då den jäst som bildat sig oswanpå

till ett slags hinna, sjunker till botten, så är jäsningsen fullbordad. Har wättskan jäst för litet, så blir den swår att förwara; har den jäst för mycket, så mister den en stor del af sin sprit. Efter slutad jäsnings omtappas cidern på ett annat kärl, som beständigt bör hållas fullt genom att oftare påfyllas, emedan en mögelhinna eljest bildar sig och cidern förderfwas. Stundom behöfwer cidern flere gånger omtappas på nytt fat. Om päron behandlas på samma sätt, gifwa de ett kraftigare win, än äpplen, och det desto mera, ju sötare de äro. Usskrädet som blir öfrigt efter pressningen, kan begagnas så wäl till ättika som till brännwin.

Källförteckning

Anonymus. 1840. Den Swenske Kocken. Andra upplagan. W. Lundequist. Stockholm.

Götrek, Sara Charlotta. 1835. Handbok för dryckers beredning. W. Lundequist & R:is Bokhandel. Stockholm.

Kungliga patriotiska sällskapet. 1777. Hushållningsjournal. September 1777. Johan Georg Lange (red). Stockholm.

Lannér, Israel. 1772. Sätt, At bereda Win och Cider, Af Swenska Frugter och Bär. Stockholm.

Olaus Magnus. 1555/2010. Historia om de nordiska folken. Rom: Viotti. Hedemora: Gidlund.

Quensel, Conrad (red). 1802-1843. Svensk botanik. Band IV, plansch 229. Stockholm. 1-10. 1802-29. 11 och register 1830-43.

Rosenhane, Schering. 1660 (ca). Oeconomia. Utgiven Lagerstedt, Torsten (red). 1944. Lychnosbibliotek, 0076-163X ; 8. Uppsala: Lärdoms-historiska samf.

Schartau, Gustafva. 1830. Ekonomisk handbok. Stockholm.

Svenska Ciderfrämjandet www.ciderframjandet.se



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

Arbetet med detta material finansierades av Jordbruksverket, Institutet för språk och folkminnen, Riksantikvarieämbetet och Sametinget med medel från Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden.