

## Visste du att vi i Sverige har tillverkat och druckit cider genom historien ända fram till 1600-talet?

Överraskande fann vi, Svenska Ciderfrämjandet, detta i den förstudie vi genomfört. En historia som vi hoppas ska intressera dig och stärka den allt större skaran av producenter av hantverkscider i Sverige.

### "Must" var förr det svenska ordet för cider

Det nämns i texter att drycken must är alkoholhaltig. Must gör en berusad "ligesom Wijn eller Miöd".

Must räknas upp bland andra alkoholhaltiga drycker i festliga sammanhang.

Fruktsaft eller fruktkross spontanjäser till alkohol (och vidare till vinäger om syretillgång) om den inte pastöriseras, en metod som inte blev känd förrän i slutet av 1800-talet.

Att de skulle tillverkat färskpressad must av lagrade äpplen är osannolikt.

Must/most/moscht är orden för cider i Tyskland, Österrike och Schweiz.

### Äpplen fanns i Sverige redan på stenåldern

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. Men från den tiden har vi inte funnit något som berättar om hur de förädlade äpplena.



### Kunglig dryck i 1300-talets Sverige

Äldsta skriftliga beviset på cider (då kallat "must") är från en av Sveriges äldsta, kända skrifter, Erikskrönikan. Must räknas där upp bland andra alkoholhaltiga drycker som bjuds på en kunglig fest: "gott om öl och must, mjöd och vin till alla män".

### Cider tillverkades i Sverige på 1500- och 1600-talen

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.

"Dessa [vildäpplen] hafva smak av vin, och man bereder därför också medelst fruktpress en dryck däraf, kallad must."

"Äpplet är vanligaste trädet i allmogens hagar /.../odlade till försäljning och musttillverkning"

"Äppelmust var så stark att den kunde göra en drucken 'ligesom Wijn eller Miöd' ".

## Men på 1700-talet verkar cider vara glömt!

Två av dåtidens mest framstående vetenskapsmän, Carl von Linné och P. J. Bergius, beklagar sig över att "ingen här förstår att pressa äppelmust och därav tillreda cider".

### Att bereda Cider.

1. Väl mogna Äpplen eller Päron flykvas i bitar och hackas sedan med Kålknif eller så kalladt S, tills det blifver som et mos, hwilket
2. Ses i sådana pökar, som om Win-beredningen bemäldt är, och präkas på lika sätt.
3. Slås saften i goda kärl, hälft af Ek, eller sådane, hvarpå förut varit Win.
4. Tages et Äple, sådant som det är, doppas i god gåst och lägges helt i Ankaret. Til större kärl tagas flera Äpplen och förfares på samma sätt.
5. Slås kärlet igen och pluggen hartfas: ligger således i Källaren några månaders tid at klarna, då det sedermera är drickbart och, efter Frugetens mer eller mindre godhet, ganska behagligt, i synnerhet om flera goda arter blifwit sammanblandade. Desså är dräggen af detta ganska tienlig til Brånwins-bränning.

### Ciderrecept i 1700- och 1800-talens kokböcker

I kokböcker från 1700- och 1800-talen finns flera recept på tillverkning av cider av både äpple och päron, men det saknas bevis som styrker cidertillverkning hos allmogen under denna tid. Framtida forskning inom området behövs.

## Definition av svensk hantverksmässig cider

Svenska Ciderfrämjandet 2015-03-14

- All must som skall jäsas får endast komma från nypressade och svenskodlade äpplen, och ej vara gjord av koncentrat.
- Lägsta halt av råsaft i färdig ciderprodukt skall vara 85 procent.
- Produktionen ska följa alla relevanta lagar gällande i Sverige och tillverkaren skall ha ett robust kvalitetssäkringssystem.
- Övriga begränsningar:
  - a. Endast dricksvatten får användas för spädning efter avslutad jäsning.
  - b. Endast rör- och/eller betsocker, honung och/eller koncentrat av äppel-/päronmust får användas för att öka sötman i slutprodukten och alla justeringar måste göras efter avslutad jäsning.
  - c. Endast äppelsyra får användas för att justera syrahalten under processen.
  - d. Som konserveringsmedel får endast svaveldioxid eller dess salter användas.
  - e. Inga konstgjorda färgämnen eller smakämnen får användas.
  - f. Inga konstgjorda sötningsmedel får användas om det inte rör sig om specialtillverkning för diabetiker och då skall detta anges på etiketten
  - g. Sötning (chaptalisering) med rör/betsocker, honung eller koncentrerad must av svenskodlade äpplen kan tillåtas under år med lågt sockernehåll i frukten beroende på dåliga växtbetingelser. Tillsats enligt ovan måste motiveras och dokumenteras.
  - h. Frysfraktionering får användas.

*Definitionen anger minimikraven och uppmanar enskilda producenter att i manifestets anda utveckla nytänkande och innovation i sina unika produkter.*

## Föreningen Svenska Ciderfrämjandet

Ciderfrämjandet främjar och utvecklar hantverksmässig cider på svensk grund. Sedan 2013 arbetar vi med att definiera en branschstandard för svensk hantverks-cider och utveckla kunskap om hantverksmässig cidermakning.

Genom att arrangera träffar, projekt, gemensamma beställningar av ciderträd och studiebesök utvecklar och sprider vi kunskap om tillverkning av hantverks-cider. På Facebooksidan och på hemsidan ger vi enkla tips om hur var och en kan göra cider, delar erfarenheter från våra studiebesök, projekt, experiment mm.

Hela rapporten om ciderhistoria finns att läsa på Svenska Ciderfrämjandets hemsida.

### Bli medlem

För att bli medlem betalar du in årsavgiften på 100 kr på pg 69 63 13-6. Ange ditt namn och din e-postadress.

[www.ciderframjandet.se](http://www.ciderframjandet.se)  
[facebook.se/ciderframjandet/](https://facebook.se/ciderframjandet/)



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

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

# Ligesom Wijn eller Miöd

## vår svenska ciderhistoria



En förstudie genomförd 2016-2017 av Svenska Ciderfrämjandet

Hanna Tunberg, sommelier och arkeolog  
Helena Ullmark, agronom och projektledare  
Susanne Velander Vretare, kulturlandskapsvetare