

Vigesom Wijn eller Miöd

vår svenska ciderhistoria



Sammanfattning

Från att ha varit ett i stort sett obeforskat område, vet vi nu att svenskarna både drack och tillverkade cider från ca 1200-talet fram till 1700-talet. Arkeologiska spår av äpple finns ändå från stenålder fram till medeltid, men ingen vet vad som gjorts av frukten. Det är först i de skriftliga källorna från 1200-talet och framåt som cider omnämns, både i kokböcker, oeconomier och trädgårdshandböcker. Cidermakningen verkar minska under andra halvan av 1600-talet, för att vara helt bortglömd i mitten av 1700-talet. Då kommer det uppmaningar från både hushållare och trädgårdsrådgivning, att tillvarata frukt för att jäsa drycker. Tyvärr har vi inte hittat bevis för att det tillverkades cider under 1700-1800-talen.

Förstudie genomförd 23 juni 2016 till 31 oktober 2017 av Svenska Ciderfrämjandet

Hanna Tunberg, sommelier och arkeolog

Helena Ullmark, agronom och projektledare

Susanne Velander Vretare, kulturlandskapsvetare

Innehållsförteckning

Bakgrund	2
Syfte.....	2
Resultat.....	2
Äpplen i minst 5000 år	3
Skriftliga källor om äpplen på medeltiden	3
Få arkeologiska fynd av äpple från medeltiden	4
Historiska föremål kring cider saknas.....	4
Äpplen i landskap och folkminnen	4
Cider – sicera – sikra – shekar	5
Beor – bjorr –bère	5
Must – most – mustum	5
Vin – wijn – vinum	5
Tidigaste skriftliga omnämmandet av cider på 1300-talet.....	5
Cider på 1500-talet.....	5
Cider på 1600-talet.....	6
Cider tillverkas inte, enligt 1700-talets tunga profiler	7
Flera ciderrecept från 1700-talet	7
Recept för cidermakning i 1800-talets kokböcker	8
1900-talet omfattas inte av förstudien	8
Diskussion.....	8
Källförteckning.....	9

Bakgrund

Kunskapsläget om cider och den historiska användningen av frukt till alkoholfermenterade drycker i Sverige är bristfällig eftersom det i stort sett saknas nedteckningar om tillvägagångssätt. Detta är ett gemensamt dilemma för de flesta av allmogens livsmedelsförädlingsmetoder, såsom ölbrygning, ystning och mältning mm.

Det har dock funnits indikationer som visat på att tillverkning av cider har förekommit.

Sannolikheten av vi Sverige också använt päron och äpple för att fermentera till dryck är stor, genom att vi sedan förhistorisk tid haft mycket handel och kulturutbyte med cidernationer som Tyskland och England.

I denna rapport har vi valt att kalla den alkoholfermenterade drycken av äpple (och päron) för cider. Benämningarna av drycken har varierat över tid och därför har vi valt att konsekvent använda ordet "cider".

Syfte

Med större kunskap kring den svenska ciderhistorien ökar konkurrenskraften för svenska mat- och dryckesproducenter samt besöksnäringen genom att stärka svensk mat- och dryckeskultur. Som en brygga mellan då och nu, skapar ciderhistorien intresse och förståelse att bygga vidare på gammal kunskap, både inom traditionella och innovativa tillverkningsmetoder men inte minst för varumärkesbyggande genom storytelling.

Projektet främjar och åstadkommer att levande och dynamiskt kulturarv bevaras, används och utvecklas som underlag till ökad tillväxt och sysselsättning.

Vi hoppas också kunna underlätta för annan forskning inom traditionell mat- och dryckeskultur. Detta görs genom att visa på arkivmaterial som primärt samlats in för andra ändamål, var man kan hitta det och hur man kan beforska det på nya sätt.

Resultat

Från att ha varit en vit fläck på kartan, ett i stort sett obeforskat område, vet vi nu att svenskarna både drack och tillverkade cider från ca 1200-talet fram till 1700-talet. Arkeologiska spår av äpple finns ändå från stenålder fram till medeltid, men ingen vet vad som gjorts av frukten. Det är först i de skriftliga källorna från 1200-talet och framåt som cider omnämns, både i kokböcker, oekonomier och trädgårdshandböcker. Cidermakningen verkar minska under andra halvan av 1600-talet, för att vara helt bortglömd i mitten av 1700-talet. Då kommer det uppmaningar från både hushållare och trädgårdsrådgivning, att tillvarata frukt för att jäsa drycker. Tyvärr har vi inte hittat bevis för att det tillverkades cider under 1700-1800-talen.

Äpplen i minst 5000 år

De äldsta spåren av äpplen använda av människan hittar vi i arkeologiska spår, faktiskt redan på stenåldern. En stor mängd äppelkärnor och några förkolnade äpplen (se bild nedan) hittades vid utgrävningen av den 5000-åriga Alvastra pålbyggnad (Frödin, 1910; Malmer, 1978; Browall, 1983; Malmer och Bartolin, 1983). På en stenåldersboplatz i Sverige, Risebärgabäcken, har kol av vildapel påträffats. Kärnor av äpple återfinns i flera vikingatida lämningar. Flera äpplen hittades i ett laggkärl i vikingagraven Osebergsskeppet från 800-talet e Kr (Holmsboe, 1921). Även i Hedeby har en stor mängd rester av äpplen påträffats, sammanlagt 271 fynd i 19 prover, daterade till järnålder (Behre, 1983). Även i Birka och Kaupang förekommer ett fåtal fynd av vildapel. Övriga fynd samma period omfattar: Viborg (år 1018-1035), Kalundborg (år 775-1050) Kosel (år 775 -1050) Lund (år 1020-1050).



Dessa äpplen är troligen från vildapel (*Malus sylvestris*), vilket antagits på grund av dess storlek eftersom DNA-analys är svår med så gamla och i många fall förkolnade växtrester (Heimdahl, pers medd, 2016).

Cider har historiskt varit ett lämpligt sätt att lagra äpplen på (Karg, Lund Hansen och Sloth, 2013).

Skriftliga källor om äpplen på medeltiden

I medeltida lagar från både Västergötland, Södermanland och Norge beskrivs straff för den som stjal äpplen eller förstör fruktträd (Holmbäck och Wessén, 1946).

”Om nogen lægger sig under folks kjøer og drikker, den mand eier ingen retsbot. Men om nogen gaar i en andens kjøkkenhage eller kvannahage, eplehage eller næpe-, erter- eller bønnebed og al den frugt, som folk hegner med gjærde eller gjæter, tvigjælde det til eieren og 2 ører i tokkabot. Men om nogen tar til 1 øre[sværdi] eller mer, da er han saket som for andet tyveri. Men om gjerningsmændene ikke har gods til at bøte med, da fare de til tings og svare derfor efter lagadom og de har ingen boteret, selv om folk prygler dem og tar alle klær av dem.”

(Magnus Lagabøters landslov IX. Tyvebolken, 1274)

Medan det i svenska landskapslagar talas om äppelstöder från skogen, tar istället Magnus Eriksons lagar från mitten av 1300-talet upp stöder från fruktgårdar. Samtidigt som fokus flyttas från skogen så dubblas också straffet från 3 till 6 mark.

År 1442 kom Kung Kristoffers landslag som ålade de danska bönderna att plantera äpple- och päronträd. Från medeltiden har vi ännu inte hittat några beskrivningar av vad som gjordes med frukten i hushållen.

I klostermiljöer i Norden under 1100- och 1200-talen, nämns både odling, ympning och frösådd samt även avbildningar av äpplen. Heliga Birgitta nämner både ympning samt fröspridning av äpplen i sina uppenbarelser. (Lindeblad, 2010)

Från 1400-talet finns äpplen omnämnda i Ivar Axelsson Thotts räkenskaper för Gotland för åren 1485-1487. (Thott, 1487)

Få arkeologiska fynd av äpple från medeltiden

Fyndmässigt återfinns äpplen främst i stads- och klostermiljöer. Från Lund dateras förmodligen det tidigaste fyndet kring 1000-talet. Äpplen återfinns även i tidiga medeltida urbana miljöer som Trondheim och Oslo. I Sverige förekommer ytterligare ett par enstaka fynd av äppelkärnor från medeltiden, men inga större mängder trots att de borde ha goda möjligheter att bevaras (Jens Heimdahl, pers medd, 2016).

En förklaring kan vara att pressresterna gavs som djurfoder, vilkas gödsel blandades med annan gödsel (utan äppelkärnor) och spreds i kålgårdar och på åkrar vilket gör dem svåra att både återfinna och datera.

Historiska föremål kring cider saknas

Enligt uppgift från Nordiska museet finns inga föremål i deras samlingar som har anknytning till cider (Larsson, pers medd, 2017).

Äpplen i landskap och folkminnen

Vi kan konstatera att det finns platsnamn som påvisar äpple. Exempel på detta är Abullaberga, Apelryd. I kulturlandskap i hela södra Sverige finns mängder med äldre äppelträd och aplar, speciellt i ängsmarker, åkerholmar, stenmurar och betesmarker. Ingen metodisk undersökning har tidigare gjorts av dessa etnobotaniska arkiv. De är värda att undersöka vidare.



I bland annat Göinge och i Mellanskåne, har vi träffat på personer som känner till var det finns sötaplar eller sötbeska aplar. Ingen av de personerna har känt till vad äpplena haft för tidigare användning.

I de svenska klonarkiv och genbanker vi varit i kontakt med känner ingen till sorter som ska ha pressats till must eller använts som cider (Strese, pers medd, 2016; Hjalmarsson, pers medd, 2016).

Cider – sicera – sikra – shekar

Det hebreiska ordet "shekar" blir under antiken det grekiska ordet "sikra". På latin skrivs det på ca 300-talet e Kr "sicera", vilket uttalades "sizra". Detta utvecklades sedan till ordet "sidera" som under tidens gång blev "cider".

Beor – bjorr – bère

Det anglosaxiska ordet "beor" kan syfta på någon slags cider, i betydelsen alkoholermenterad äppeldryck. Drycken beor beskrivs som både stark och söt. Ordet "beor" kan också kopplas till isländska "bjorr" vilken i vikingatida sammanhang beskrivs som en stark och söt dryck. I Normandie är bère ett dialektalt namn för cider. (Hagen, 2006)

Must – most – mustum

Från latinets vinifieringsterm "mustum", i betydelsen "ungt vin", har ordet lånats in till germanska språk. I tyskan som talas i södra Tyskland, Österrike och Schweiz är "most" namnet på den alkoholjätta äppelsaften. Både i danska och svenska medeltida skriftliga källor används ordet must/most som namn på alkoholjäst äppeldryck (Olaus Magnus, 1555; Paulli, 1648). Även Linné (1741) kallar drycken "cider eller applemust".

Vin – wijn – vinum

Vin av äpple eller päron, såsom tyskarnas "apfelwein", används inte som benämning på alkoholermenterad äppeldryck i några av de skriftliga källor vi genomsökt, med ett undantag.

Tidigaste skriftliga omnämmandet av cider på 1300-talet

I Erikskrönikan från tidigt 1300-tal står det att "gott om öl och must, mjöd och vin till alla män". (Pipping, 1921)

"Aranes thz war eth fästā
ther waro the bröder alle geste
marskin haffde them allom budit til sin
öll ok most miöd ok wiin
war allom mannom ther ospart"

Kung Birger anklagar hertigarna,
Erikskrönikan ca 1320. (Pipping, 1921)



Cider på 1500-talet

Den svenske Olaus Magnus skriver om cider i sitt verk "Historia om de Nordiska folken". Han är tydlig med att musten är alkoholhaltig liksom vin, öl, mjöd och mölska.

"Dessa [vildäpplen] hafva smak av vin, och man bereder därför också medelst fruktpress en dryck däraf, kallad must." (Olaus Magnus, 1555, tolfte boken, sjunde kapitlet, s 557, på latin "musti")

"Likaledes låter man äfven hämta andra kärll, burna ett i hvardera handen och fyllda med vin, öl, mjöd, mölska eller must, och räcka dem åt gästerna att drickas ut samtidigt och lika fort"
(Olaus Magnus, 1555, bok 13, kapitel 37)

Från Gripsholms räkenskapsböcker omtalas så väl mustsäckar samt äpplen stötta till 10 tunnor must.

I biskop Brasks menyer och årssysslor "oeconomica" från tidigt 1500-tal påbjuder han sitt tjänstefolk att under i slutet av augusti pressa must, det står dock inte från vilken frukt (Brask, 1513-27/1793).

Cider på 1600-talet

Cider kallas för must, liksom i dagens tyska, i danska Simon Paullis bok Flora Danica från första halvan av sextonhundratalet, då Skåne, Blekinge och Halland fortfarande tillhörde Danmark (Paulli, 1648).

"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' "

"Av de mindre goda päronen gjordes päronmust som ansågs vida finare än äppelmust"

(Paulli, 1648)

I en av de allra första tryckta kokböckerna, från 1616, står att läsa att päronmust som blivit gammal eller förvarats för varmt, lätt kan göras till ättika (vinäger) (Wecker, 1616). Kokboken är en översättning från tyska till danska.

Ur: Koge Bog, indeholdendis et hundrede fornødene Stycker, som ere om Brygning, Bagning, Kogen, Brendevijn oc Miød at berede saare nytteligt vdi Husholding

CAP. IV. Om Edicke.

Naar Øel eller Peremust bliffuer megit gammel/eller oc ligger paa varme steder/forandres det gierne til Edicke. Sommesteds brygger mand Edicke/saa at Edicke giøris i tuende maade: Enten aff sig selff/eller fomedelst Konst. Den bryggis i saa maade: Mand tager søt Øel oc siuder det/lader det siden bliffue kalt/kaster saa Surdey oc steegte Erter de noget ere forbrende/der vdi/saa faar mand snart god Edicke. Jtem/Biug oc Erter steegte paa en Pande/til de bliffue sorte/oc lagde i vijn/saa haffuer mand Edicke inden to Dage. Somme legge oc der i Birckespaane/som ved Ilden vel ere tørde. Vilt du snart haffue en god Edicke/saa kast Salt/Peber oc Surdey sammenblandet/i Vijn eller Øel/oc rør det vel om. Eller oc Glødsteen/Tegelsteen/skaal/etc. oc kast der i. Jitem Reddicker/wmode blommer/Slaaen/etc.

(Wecker, 1616)

Adelsmannen Shering Rosenhane, med flera säterier i Sörmland och Uppland, skriver kring år 1660 en handbok i konsten att sköta en sätesgård med jordbruk och trädgård. I boken, som trycks först 1944, berättas om fruktpressar och tillverkning av cider. (Rosenhane, 1660)

Näst in till källaren, så framt älliast icke ähr rum i dän ena stuffwun, måste en trädgårdsmäst[are] haffwa sin präss, äller två prässar, om han haffwer så mycken frucht, dän ena adt prässa äpplen och dän andra att prässa 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 ähr där mäd ingen synnerlig kånst till att bruka. Ty ändoch man i Frankrike i the provincier där intet wijn wäxer och föga ööl wankar, haffwer mycket fiäs mäd theres Sidre och tillrättar thet aff åtskilligt slag brukandes thet i ställe för wijn, både för förnämbd och gement fålk, Så behöffwer man däch hooss [oss] intet så stor myckenhet äller så mångehanda slag aff thän drycken. Och procederar

Cider tillverkas inte, enligt 1700-talets tunga profiler

Linnés påstodde att "ingen här förstår att pressa äppelmust och därav tillreda cider" i både sin skånska resa (Linné, 1749) och sin resa till Öland-Gotland några år tidigare (Linné, 1741). Även Bergius upprepade liknande observation några årtionden senare "Annars ser jag och icke, hvarföre icke våra Landtmän skulle, rätt så väl som Engelmän och Fransoser, kunna nyttia sina Äplen til Cider, och få derigenom en god inkomst, samt derjämte en behagelig läske-drick" (Bergius, 1786).

Flera ciderrecept från 1700-talet

Instruktioner för tillverkning av cider och andra fermenterade fruktdrycker hittas från den här tiden i kokböcker som "En nödig och nyttig hus-hålds- och kok-bok" (Egerin, 1737) och "Sätt, At bereda Win och Cider, Af Swenska Frugter och Bär" (Lannér, 1772) samt "At Göra Cider" (Kungliga patriotiska sällskapet, 1777).



Trädgårdslitteratur och lanthushållsböcker från 1700-talet är inte genomsökta.

Recept för cidermakning i 1800-talets kokböcker

Flera recept på och instruktioner till framställning av cider finns (Götrek, 1835; Quensel, 1802-1843; Schartau, 1830-1832). Det finns även recept i "Den Swenske Kocken" från 1840 (Anonymus, 1840).

1900-talet omfattas inte av förstudien

I förstudien har vi tyvärr inte haft möjlighet att titta på 1900-talets ciderrecept. Dels för att de är många, dels för att vi anser att de inte har så mycket att göra med den historiska tillverkningen av cider i Sverige, utan med största sannolikhet är från utländska källor.

Diskussion

I denna förstudie har vi funnit bevis för att cider både tillverkades och konsumerades fram till ungefär mitten-slutet av 1600-talet. Därefter kommer ett avbrott i tillverkning av cider under 1700-talet. Med det sena 1700-talets och 1800-talets nationalekonomiska inriktning på minskad import och självhushållning ökar antalet instruktioner för tillverkning av cider. Värt att notera är receptet "Svensk cider för 200 år tillbaka" i Schartau (1830-32) som indikerar glappet på tillverkning och/eller konsumtion av cider.

Vi vet inte vad detta avbrott beror på, men det sammanfaller med minskningen av mjöd och mölska, och med ökandehumleodling, ökande handel både inom och utom riket samt med ökad konsumtion av brännvin destillerad av spannmål och sedermera potatis.

Klimatologiskt innebar också första halvan av 1700-talet en utmaning för fruktträd, där speciellt vintrarna 1741 och 1742 där väldigt många fruktträd frös bort. Kanske innebar detta dödsstöten för användningen av frukt till cider.

Förklaringen till Linnés och Bergius påståenden på 1700-talet, att folk inte använde äpplena till cider, kan ju ha varit att svenskarna glömt bort hur cider gjordes. Eller att de använde andra ord (must/most). Eller att cidermakningen utfördes av kvinnor, i allmogens hushåll, något som gör att varken ystning, ölbrygging eller brödbakning uppmärksammas av den tidens lärda män i de övre samhällsklasserna. Det är ju inte förrän dessa gebit blir industrialiserade och övertas av manliga utförare som de noteras. En annan förklaring kan vara att Linné gjorde sina landskapsresor just på sommaren, den tid när förra årets cider tagit slut (eller blivit vinäger) och årets äpplen ännu inte mognat.

Under medeltid och renässans var Sverige och svenskarna en del av den tyska kultursfären genom utbildning, handel mm. Det är därför inte så konstigt att flera av de recept vi finner är översättningar från tyska (Wecker, 1616/1598; Egerin, 1737; Anonymus, 1840 m fl). Där har vi kanske också förklaringen till att ordet för alkoholfermenterad äppledryck är just must/most eftersom det heter så på tyska. Under andra halvan av 1700-talet ökar influenserna från Frankrike och då finner vi också att språkbruket ändrar sig och drycken kallas cider.

Källförteckning

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

Bergius, Peter Jonas. 1786. Tal, om frukt-trädgårdar och deras främjande. Johan Georg Lange. Stockholm.

Behre, K-E. 1983. Ernährung und Umwelt der wikingerzeitlichen Siedlung Haithabu: die Ergebnisse der Untersuchungen der Pflanzenreste. Neumünster: Wachholtz.

Brask, Hans. 1513-27/1793. Calendarium Oeconomicum. Per Kylander. "Calendarium oeconomicum avskrivet ur en gammal på Linköpings bibliotek förvarad hushållsbok (fr. 1513–27) efter biskop Brask, *Linköpings biblioteks handlingar*, I (1793), 263-74.

Browall, H. Alvastra, om en modell av en fornlämning och en modell för tolkning. Fortid och Framtid, nr 10, 1983.

Egerin, Susanna. 1737. En nödig och nyttig hus-hålds- och kok-bok. Andra upplagan. Stockholm. Översättning till svenska från tyska originalet Leipziger Koch-Buch. 1732. J. Schuster.

Frödin, O. En svensk pålbyggnad från stenåldern. Fornvännen, 1910.

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

Hagen, A. 2006. Anglo-Saxon Food and Drink. S. 201-202. Anglo-Saxon Books. Norfolk, England.

Holmbäck, Å. och Wessén, E. Svenska landskapslagar, tolkade och förklarade för nutidens svenskar. Stockholm, 1946.

Holmsboe, Jens. 1921. Nytteplanter og ugræs i Osebergfundet. Kristiania: Brøgger.

Hjalmarsson, Inger. 2016. Äpplebankskurator, POM/NordGen. Personligt meddelande.

Karg, S., Lund Hansen, U. och Sloth, P.R. 2013. Viking Age garden plants from southern Scandinavia – diversity, taphonomy and cultural aspects. Digital version
http://www.academia.edu/18260772/Viking_Age_garden_plants_from_southern_Scandinavia_diversity_taphonomy_and_cultural_aspects 2017-09-19.

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.

Larsson, Per. 2017. Personligt meddelande. Intendent, Nordiska museet.

Lindeblad, Karin. 2010. Lavendel, hjärtstilla och svarta vinbär – om medeltida klosterträdgårdar i Östergötland. I: Tagesson, Göran; Regner, Elisabet; Alinder, Birgitta och Lade, Lars (red.). Riksantikvarieämbetet arkeologiska undersökningar skrift nr 77. Huskvarna.

Linné, Carl von. 1749/2005. Carl Linnaeus Skånska Resa År 1749. Stockholm: Natur & Kultur.

Linné, Carl von. 1745. Carl Linnæi ... Öländska och gothländska resa på riksens högloflige ständers befallning förrättad åhr 1741. Med anmärkningar uti oeconomien, natural-historien, antiquiteter &c. med åtskillige figurer. Stockholm och Upsala. Hos Gottfried : Kiesewetter.

Magnus Lagabøters landslov IX. Tyvebolken. 1274.

Malmer, M. Forskningsprojekt Alvastra påbyggnad. Fornvännen, 1978.

Malmer, M. och Bartolin, T. Pælebygning. Skalk, nr 4, 1983.

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

Palmarii, Juliani. 1588. De vino et Pomaceo. Paris: Aauray.

Paulli, Simon. 1648/1971. Flora Danica, det er: Dansk Urtebog. Köpenhamn: Rosenkilde og Bagger.

Pipping, Rolf. 1921 (nya utgåvor 1963 och 1992). Erikskrönikan enligt cod. Holm. D2. Uppsala.

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: Lärdomshistoriska samf.

Schartau, Gustafva. 1830. Ekonomisk handbok. Stockholm.

Strese, Else-Marie. 2016. Personligt meddelande. Intendent, Julita gård, Nordiska Museet.

Strese, Else-Marie K. och Tollin, Clas. 2015. Humle. Det gröna guldet. Nordiska Museets förlag. Riga.

Thott, Ivar Axelsson. Ivar Axelsson Thotts räkenskaper för Gotland 1485-1487.

Wecker, Anna. 1616. Koge Bog, indeholdendis et hundrede fornødene Stycker, som ere om Brygning, Bagning, Kogen, Brendevijn oc Miød at berede saare nytteligt vdi Husholding /tc. Som tilforn icke paa vort Danske Sprock vdi Tryck er udgaaen. Salomone Sartorio: Köbenhamn. (citat hämtat från <http://www.notaker.com/onlitxts/kogebog.htm> 2017-09-19) Översättning från tyska originalet: Wecker (Weckerin), Anna. 1597. Ein Köstlich new Kochbuch Von allerhand Speisen, an Gemüsen, Obs, Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fischen vnd Gebachen. Bey Michaeln Forstern: Amberg.

Svenska Ciderfrämjandet www.ciderframjandet.se



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.