

## S5E3. Den store nordiske rus

**Jeanette:** "Det var nogle hårde karle, der boede her i byen. De sloges og drak og tumlede, og om andendagen drak forlig igen med en flaske brændevin. Der var brændevin at få i Aarestrup ved væverens. Og så var de så knove til at gå i kirke. Da sad de da og drak om søndagen og blev så fulde, at de bar hverandre hjem. Den gamle Jens Enersen, det var en stor og stærk stodder, og hans nabo Søren Østergaard, der var lam og nemmere til at blive fuld, de boede ovre på den søndre side af byen. Og så tog den gamle Jens ham på ryggen og rejste af med ham, idet han sagde "Nu ridder je' dælen-paljme dig lige til Skørping." Det svarede han, når Søren spurgte ham "Hvor rider vi hen?" "Os danskere har længe gjort os bemærkede internationalt på baggrund af vores alkoholkultur, og herhjemme er vores alkoholvaner ofte under skarp debat. I år har Sundhedsstyrelsen udsendt nye anbefalinger til alkoholindtag, der hedder max. 10 genstande om ugen for både mænd og kvinder. I 2020 kunne Kræftens Bekæmpelse skrive, at voksne danskere i gennemsnit drikker 9,5 liter ren alkohol om året, hvilket svarer til mere end 12 genstande om ugen. Der er ingen tvivl om, at danskerne drikker meget. Mange vil også sige for meget, men en gang stod det faktisk endnu værre til. Blandt bondestanden i 1600- og 1700-tallets Danmark var det ikke ualmindeligt at se både voksne, børn, ja selv dyr, vælte rundt i en rus af hjemmebrændt spiritus. Da politikerne for hundrede år siden begyndte at gøre noget ved det, greb de faktisk ned i den samme værktøjskasse, som man bruger i dag. Dengang faldt hammeren bare endnu hårdere. Velkommen til Varbergs Danmarkshistorier. Mit navn er Jeanette Varberg. Jeg er museumsinspektør, arkæolog og forfatter, og i denne podcast vil jeg sammen med nogle af Danmarks dygtigste historikere, arkæologer og eksperter fortælle om de mest fascinerende ting i danmarkshistorien, som du skal kende for at forstå det samfund, du lever i i dag. Og denne sæson kommer til at handle om mine yndlingshistorier. De historier, jeg ikke kan lade være med at fortælle min familie om ved middagsbordet og underholde mine venner med over en øl. Og apropos øl, så skal du i dag med mig på druk i bondens brændevin. Vi drikker os bogstavelig talt tilbage til en tid kendt som "Den store nordiske rus" og forsøger at forstå, hvor vores alkoholkultur kommer fra, og hvordan den over hundrede år er blevet ændret af både markeds kræfter og politik - præcis som i dag. Og til at tage mig med på denne rustur, har jeg i dag fået besøg af dig, Karsten Kjer Michaelsen. Du er museumsdirektør på Odense Bys Museer, og så er du selv brændevinsbrænder. Velkommen til Varbergs Danmarkshistorier.

**Karsten:** Tak for det.

**Jeanette:** Jeg er meget glad for at have dig i studiet. Og jeg tænkte, nu når vi skal snakke om alkoholkultur, så har jeg sådan en Rød Aalborg her i studiet. Så jeg tænker, om vi lige skal starte med at tage en lille tår, en lille dram.

**Karsten:** Det er en ganske udmærket ide. Det ser også godt ud.

**Jeanette:** Ja. Skål!

**Karsten:** Skål!

**Jeanette:** Sådan.

**Karsten:** Det er Rød Aalborg.

**Jeanette:** Den kradser lidt.

**Karsten:** Den er god.

**Jeanette:** Men den smager også sådan lidt af julefrokoster og påskefrokoster.

**Karsten:** Den smager af den brændevinstradition, som vi har i dag. Men den smager sådan set også af gamle dage, fordi den rest af kommen, som er i den...

**Jeanette:** Er det kommen? Er det derfor, den smager så dårligt?

**Karsten:** Den smager jo ikke dårligt. Den smager, som den skal smage. Jeg synes personligt, det er en ganske udmærket akvavit. Den er også god stærk.

**Jeanette:** Ja, det skal jeg love for.

**Karsten:** Så den er god nok. Og så har den den finte, at den smager af gamle dage, nemlig denne tydelige kommensmag, som er i den, og som var noget, der virkelig var fremherskende i brændevinen i 1800-tallet især.

**Jeanette:** Det er lidt sjovt, at du tager det frem, for jeg har egentlig bare tænkt, at det var en bismag, fordi den smagte dårligt. Men nu når du siger kommen...

**Karsten:** Kommen var simpelthen en del af at lave brændevin. Man blev meget effektive til at brænde brændevin i midten af 1800-tallet og for at gøre brændevinen endnu bedre, så kørte man det igennem noget aktivt kul. Og så til sidst krydrede man den med kommen, for der findes ikke noget bedre end kommen til at tage fuselsmagen. Og det har simpelthen lagret sig i blandt andet Rød Aalborg. Det var den smag, folk de vænne sig til, og den har man ikke pillet ud. Så når vi drikker en Rød Aalborg i dag, så er det faktisk meget tæt på det, som man smagte i 1800-tallet for 150 år siden.

**Jeanette:** Men således opkvikket! Jeg kan mærke, det brænder lidt i ryggen, og jeg får lidt røde kinder. Og så er vi klar til at lave denne episode. Du har jo været lidt inde på, hvorfor det lige præcis er af Rød Aalborg, vi sidder og skåler i. For smagen af kommen har jo lagret sig i min hukommelse fra den første gang, jeg blev budt på en snaps, da jeg begyndte at være voksen. Og man syntes, at nu var jeg klar til at smage den. Men den er jo på en eller anden måde også lagret dybt i vores rødder.

**Karsten:** Ja, smagsløgene er jo noget, man virkelig kan huske med. Nogle af de første smage, man har, kan man lige pludselig genkende senere hen, når man bliver udsat for dem. Og det er jo også det, der gør sig gældende med sådan en Rød Aalborg eller en af de andre snaps, for der er jo rigtig mange af dem, hvor der er kommen i. De har denne undertoner af "Nårh, det er sådan, det er."

**Jeanette:** Præcis. Men nu når vi snakker om brændevin, er der også noget, der hedder akvavit. Når jeg står og kigger på den store væg med forskellige flasker.

**Karsten:** Så bliver det lidt teknisk: Akvavit skal være lavet på enten korn eller kartofler.

**Jeanette:** Kartofler?

**Karsten:** Ja, enten korn eller kartofler, må man lave akvavit på. Og så skal det have en fremtrædende smag af enten kommen eller dild. Det er de krav, der er til en akvavit i dag. Og det er for at den kan spille op imod det, der har været akvavit siden 1800-tallet.

Så man må for eksempel ikke lave det på noget på frugt eller et andet udgangspunkt. Det skal være på korn eller kartofler.

**Jeanette:** Men hvad er brændevin så?

**Karsten:** Jamen, brændevin er en dejlig bred betegnelse for alt muligt brændt vin, kan man sige. Den er ikke begrænset af noget som helst, på samme måde som akvavit er. Og så har brændevin jo nok en lidt. Den har selvfølgelig en lidt vulgær tone i sig, men den er jo ikke helt så frokostrelateret som for eksempel snaps. Så hvis man skal beskrive sådan en spiritus generelt, så synes jeg egentlig, at brændevin er det bedste ord. For med snaps kommer man jo til at tænke på en Rød Aalborg og et frokostbord. Det synes jeg ikke, man nødvendigvis gør, når man siger brændevin.

**Jeanette:** Og snaps er en lidt finere brændevin?

**Karsten:** Ja, det kan man sige...

**Jeanette:** Jeg prøver lige at forstå dette.

**Karsten:** Jamen, jeg kan bedst selv lide ordet brændevin, fordi det har denne relation til brændt vin. Og så kan man bruge det om alt. Man kan bruge det om cognac, whisky, alle mulige slags spiritus. Der kan man bruge betegnelsen brændevin, så det er en meget god, stor kasse at komme det hele ned i, synes jeg.

**Jeanette:** Det er stort set mit barskab. større være ris til jeg vis.

(musik)

Mens vi sidder her og smager på vores brændevin, skal vi møde en kvinde ved navn Christine Reimer. Hun er forfatter og kulturjournalist, og i 1890'erne rejser hun til sin hjemstavn på Nordfyn og indsamler erindringer om livet på landet. I 1910 udgiver hun bogen "Nordfynsk Bondeliv i Mands Minde", som er en samling af folkeminder blandet med Christines egne erindringer fra sin opvækst blandt bondestanden på Nordfyn, nærmere bestemt Skovby Herred. Heri skriver hun: "Det kan ikke dølgjes, at drukken-skab, uvidenhed, ørkesløshed, stædighed og uimodtagelighed over for de begyndende

fremskridtsbevægelser var egenskaber, der ofte fandtes hos den lune, mistroiske gårdmandsstand." Hvad er det, som Christine Reimer mener med det, hun skriver her? Altså hvad er det, hun har set?

**Karsten:** Ja, hun har jo set en drukkultur, som har været meget fremherskende på landet. Nu er dette omkring 1900, men hun har jo talt med ældre mennesker, hvis erindring går tilbage til begyndelsen af 1800-tallet, hvor det var rigtig stygt ude på landet med drikkeriet. Det er lige som om, det aftager i midten af 1800-tallet. Der kommer der en lov i 1843. Der er kommet mange love undervejs, og de virkede aldrig. Men denne virkede rent faktisk. Man kunne indlevere sit brændevinstøj, som det hed, det, man lavede sin brændevin på, og så kunne man få nogle kontanter for at aflevere det. Og det virkede nogenlunde, så brænderiet på landet aftog på dette tidspunkt. Men før dette tidspunkt var der virkelig meget drikkeri ude på landet.

**Jeanette:** Så det er det, hun hentyder til her?

**Karsten:** Ja, det er det.

**Jeanette:** Ja, for den tid, som Christine er vokset op i, er lige på kanten af den flere hundredårige periode, som man kalder "Den store nordiske rus." Vil du ikke sætte nogle ord på det? Hvor er vi tid, og hvad er det, der udspiller sig? Man kender den Store Nordiske Krig og andre ting, men "Den store nordiske rus" er egentlig et begreb, som jeg ikke kendte i forvejen.

**Karsten:** Det er sådan en alternativ historiebetegnelse for en periode, som bunder i, at der simpelthen var en drukkultur på landet, som var meget udbredt. Og den begynder i virkeligheden allerede i 1500-tallet og breder sig så til alle hjørner af samfundet. Selv på den mindste gård og det mindste husmandssted, der brændte man brændevin. En del af det var sådan set, at resterne fra brændevinsbrændingen, spølet, det brugte man til foder til kreaturerne. Og på den måde hang brændevinsbrænderi og kreaturhold uløseligt sammen, faktisk.

**Jeanette:** Hvis der er nogen, der har set "Emil fra Lønneberg", så ved man jo også, at der er en meget klassisk scene, hvor alle dyrene spiser af denne brændevinsproduktion og vælter. Og det gør Emil jo også selv. Og det har jo printet sig i min barndom, at de

allesammen render rundt og er bimplende fulde. Men Astrid Lindgren har måske ikke taget det ud af ingenting. Eller hvad?

**Karsten:** Nej, det har været hverdagen førhen. Selvfølgelig brændte man brændevin, men man kunne ikke brænde den så effektivt, som man gør i dag. Og på grund af det spøl, man så har fodret dyrene, har man masser af eksempler på, at køerne for eksempel har stået og pikkelfulde ude i stalden. Og at de har ligget i båsene og sovet rusen ud, fordi de havde fået for meget af dette spøl. Man gav det også til børnene, når børnene havde tandpine og ondt i halsen og hvad det nu var. Jamen, hvad hjalp? Det var brændevin. Det var ligesom den medicin, man havde. Så var det var børn, det var voksne, og det var dyrene, som alle nød godt af denne brændevin, som var der på landet.

**Jeanette:** I sin bog skriver Christine blandt andet: "Brød og brændevin hører i grunden sammen. En snitte brød og en tår, en dram, en snaps, en dansk, en hvid, en bundskjuler, femten af de klare dråber, en lille halv, et synk, et stænk eller to. Det var sådan et stående dagligdagstraktement for det mandlige køn. Så snart den ene havde ærinde til den anden. Ved 16-18-års alderen, begyndte de unge knøse at tage deres tår til maden. Dette kunne føre til, hvad det fremdeles kan, at mangel sidenhen tog til flasken." Så lad os tage en tur tilbage i tiden, og lad os se, hvordan denne drikkekultur sneg sig ind i alle lag af det danske samfund. Vi skal jo helt tilbage til vikingetiden. Hvorfor har vi drukket så meget? Hun beskriver jo her, hvordan man havde alle mulige udtryk for at drikke en lille skarp. Og når vi går tilbage i kulturhistorien - vi er begge to arkæologer - så støder vi jo på alkohol.

**Karsten:** Ja, og så vil jeg ovenikøbet gå så langt som til at sige, at det var bajeerne, der gjorde os til bønder i sin tid. For det korn, man begyndte at dyrke omkring år 4000 før Kristi fødsel, da det nåede op til vores breddegrader, var udbyttet jo faktisk ret ringe. Og der ved man, at hvis de har gæret det lidt - hvis det er kommet til at stå i en bøtte med lidt vand - så har de, inden de har set sig om, fået noget øl ud af det. Og så har man drukket det. Og det giver en lille snurren oppe i hovedet. Og så er man måske kommet i kontakt med guderne eller gudeverden på den måde. Så der har været lidt magi i det. Plus, man får faktisk mere næring ud af at lave korn om til øl, end man gør ved at lave et om til brød og til grød. Så man kan sige, at på en måde havde øldrikkere både en spirituel og en sundhedsmæssig fordel, frem for hvis man nu brugte det til grød og brød.

Og det fortsætter hele vejen op, som du siger, til vikingetiden. Vi skal længere op i tiden, før vi har de første eksempler på, at man begynder at destillere. Længere nede i Europa, da araberne, maurerne, kommer over i 700-tallet og bevæger sig op igennem Europa, Den Iberiske Halvø, der tager de brændevinsbrændingen med sig.

**Jeanette:** Ja, fordi man for eksempler på, at vikingerne er glade for øl. Men især vin. Vi har jo et angreb på Paris skrevet ned - ikke de berømte angreb i 845, heller ikke det i 885-86 - men i 860'erne. Og det er cirka 250 vikinger, der angriber Paris - udelukkende med det formål, at de er løbet tør for vin.

**Karsten:** Der er en god grund.

**Jeanette:** En virkelig god grund. Og man kan også se, hvis man kigger på Karl den Store, der tager på felttog på dette tidspunkt, også angelsakserne, de havde faktisk altid øl eller vin med sig. Også med den undskyldning, at det vand man drak, kunne være forgiftet.

**Karsten:** Hvad det jo også ofte var.

**Jeanette:** Ja. Og man var bange for bakterier, så det var en del af det. Og man har faktisk også en rigtig sjov kilde fra Konstantinopel, nutidens Istanbul, hvor vikingerne var nede i 1000-tallet primært og var livvagter for den byzantinske kejser. Når de så havde fri, så havde de et øgenavn blandt de lokale, og det var "vinsækkene". Og man kan jo godt forestille sig disse vikinger, der har hærget ned igennem Istanbuls gader med den ene sæk vin under armen efter den anden og haft en fest.

**Karsten:** Ja. Det gav noget mere end det øl, de havde derhjemme.

**Jeanette:** Så man kan sige det med næringsværdien. Med stenaldersforskningen kan vi jo gå endnu længere tilbage og sige, at for 11.000 år siden, hvor man begyndte rigtigt at have en gennemslagskraft af bondekultur nede i Mellemøsten, der mener man jo også, at det var fordi, at man havde store fester og skulle bruge øl.

**Karsten:** Jeg tror på det.

**Jeanette:** At det er alkohol, der har drevet os til at blive bønder?

**Karsten:** Ja.

**Jeanette:** Så der er jo ikke noget at sige til, at det har været en del af kulturen.

**Karsten:** Det er jo bare det åg, vi må bære.

**Jeanette:** Præcis. Men kan du ikke lige sætte mig ind i dette? Jeg vil gerne holde fast i drukkulturen. Altså, det med at man tager en lille én og så videre. Kan du ikke prøve at åbne op for, hvad det var for et liv, man levede under Den store nordiske rus? Det var vel også en slags virkelighedsflugt, tænker jeg, for det har jo ikke været et nemt liv. Hvis man tager den fra vugge til grav, hvad var det så, man stod overfor?

**Karsten:** Det tror jeg, du har fuldstændig ret i. Livet på landet i til langt op i 1800-tallet var jo en hård tilværelse. Og rigtig mange - de fleste, vel, i virkeligheden - var fæstebønder og skulle arbejde for herremanden. Og ved siden af kunne man så dyrke lidt hjemme ved sig selv. Men det var jo på mange måder et liv på kanten hele tiden. Dels var der jo det hårde arbejde, det hårde slid. Men der var jo også de huse, man boede i på det tidspunkt, som ikke var isolerede, og vintrene var strenge at komme igennem. Det var det både for mennesker og for dyr. Så på mange måder har det jo været et hårdt og brutalt liv. Og så kan man jo sige: Kan man så forsøde det lidt med brændevin, så er der da lidt fest over det. Så jeg tror, det har været en meget væsentlig årsag til det. Men altså også at man skulle have dette restprodukt til kreaturholdet. Man må ikke undervurdere, at der har været dette økonomiske element i det. Det har også betydet noget.

**Jeanette:** Jeg er også lidt nysgerrig, for Christine Reimer nævner mændene, men drak kvinderne slet ikke?

**Karsten:** Nu er det jo et emne, som det er enormt svært at finde nogen kilder på. Så vi må, når hun nævner dette, antage, at det primært var mændene, der drak. Der har nok været en kone hist og pist, som også har taget godt fat i flasken. Men det er ikke det, vi hører så meget om.



**Jeanette:** Men vi kan måske også sige, at kvinderne kunne finde ud af at bære en brandert?

**Karsten:** Det skal jeg kunne sige. Men det kan da være en forklaring, i hvert fald. Men det, hun nævner der, har jo også et socialt element. Det med at mændene rendte rundt med hinanden og drak har jo nok også betydet noget. Og det var dem, der bestemte i hjemmene på dette tidspunkt. Sådant var det jo altså. Og det er ikke sikkert, der er en eller anden mand, der har villet godtage, at hans kone ragede fuld rundt derhjemme og ikke fik lavet mad og ikke fik malket køerne og alt det der. Så havde han stoppet for det. Så var det bedre, at det var ham, der var fuld, for han havde ikke disse basale opgaver, som skulle løses i hjemmet. Selvfølgelig var der markarbejde og sådan nogle ting. Men kvinderne havde jo en utrolig central rolle i at få et landbrug til at køre under disse meget simple forhold. Så det tror jeg da også har haft noget med det at gøre. Og det gentager sig jo i øvrigt, når vi kommer længere op tid, i byerne i 1800-tallet. Efterhånden som der kommer flere og flere indbyggere i byerne, og de flytter ind ude fra landet af, og man lever under kummerlige forhold i byerne, der er det jo også mændene, der er problemet. Det er jo mændenes drikkeri, der er problemet, fordi de så ovenikøbet er dem, som er ude og tjene pengene. Som arbejder som håndværkere. Og når de drikker dem op, så er der ikke nogen penge til familien. Der er det igen manden, der er den store synder i denne drukkultur.

**Jeanette:** Jeg og trods alt også en arbejdskraft. Og så meget, at hvis vi går helt tilbage i tiden til 1593, så påbyder Christian 4., at Landstinget skal indledes tidligt om morgenen for at sikre, at deltagerne ikke er for fulde, når der skal tages beslutninger. Og han skriver: "Vi forfarer, at Landsting først begyndes højt på dagen, så mange af vore undersåtter af adel såvel som af borgerne og bønderne, som søge Landsting, skulle være drukne og fulde, når de kommer på Landsting og ofte forårsager stor tumult, skrig, råben, klammeri og trætte, som at mange derved forspildes og forhales hans ret. Vi have derfor godt anset, at Landstinget herefter skal begyndes om sommeren klokken 7 og om vinteren klokken 8 i morgenen i det seneste." Her ser vi jo, at drikkeriet allerede i slutningen af 1500-tallet er så alvorligt, at selv kongen italesætter det. Det må jo have været et stort problem for samfundet, som du ridser op.

**Karsten:** Det var et stort problem. Inden de nåede op midt på formiddagen havde de jo nået det, som Sundhedsstyrelsen i dag siger, vi skal nå på en uge. Så havde de jo fået

disse måske 10-12 genstande indenbords. Og så er det klart, at så kunne man jo ikke rigtig noget. Denne kilde er jo egentlig ikke den ældste. Vi har en endnu ældre kilde fra 1556: En biskop, Palladius, som så faktisk udgiver en bog, hvor han beskriver dette alkoholproblem, som man havde ude på landet, og at man skulle se at få gjort noget ved det. Så det er jo altså nærmest tilbage i middelalderen. Vi er kun lige kommet ud af middelalderen, før man begynder at se, at her har vi altså et samfundsproblem. Og det er så det, der bare eskalere fremefter, fordi ingen gør noget ved det. Og som så i virkeligheden udvikler sig til Den store nordiske rus, fordi det bare får lov til at køre, uden der er nogen, der træder på bremsen.

**Jeanette:** Og apropos at træde på bremsen, så syntes jeg, vi skal tage en lille spids inden vi går videre.

**Karsten:** Det var da en god ide.

**Jeanette:** Se, jeg har også udtrykkene liggende lige på tungen, ikke? Skål!

**Karsten:** Jo. Skål! Det smager stadigvæk godt.

(musik)

**Jeanette:** Nu ved jeg jo faktisk også, at du selv har brændt brændevin. Blandt andet i Den Fynske Landsby. Jeg er jo barnefødt i Odense, så jeg har so som 10-årig rendt rundt i bondekonetøj dér og slæbt rundt på en ged, jeg kaldte Bernstein. Så det er jo et pragtfuldt sted. Kan du ikke lige fortælle os lidt om denne proces med at brænde brændevin? For den var jo egentlig så simpel, at rigtig mange kunne? Er det ikke rigtigt?

**Karsten:** Jo, at lave brændevin er en relativt enkel proces. Vi har jo haft lidt svært ved at formidle det. Blandt andet et sted som Den Fynske Landsby, hvor vi jo ellers formidler griseslagtning og ølbrygning og høslæt og pløjning og så videre. Alt, hvad der sådan har hørt bondekulturen til.

**Jeanette:** Og fremvisning af geder.

**Karsten:** Fremvisning af geder, ikke mindst. Men vi har jo ikke rigtig kunnet gøre dette med brændevinsbrænding, fordi det er noget, der skal licens til, og der skal lov til det, og man skal faktisk også betale afgift af det. Så det er qua min sidebeskæftigelse som brændevinsbrænder, at jeg har tilladelse til at brænde brændevin og betale afgift af det. Så der fik vi jo lige pludselig en mulighed for at gentage, hvordan man brændte brændevin i 17-1800-tallet. Vi har simpelthen lavet det i en gruekedel med noget tønde og nogle kobberrør og en brændevinshat, som vi har fået nede fra Svendborg Museum. En ægte en, faktisk, fra 1800-tallet, som var uden nummer, og som vi kunne bruge til dette. Og på den måde har vi altså fået en brændevin, som er meget tæt på det, som man producerede i 17-1800-tallet.

**Jeanette:** Når du siger, at noget er fra en samling uden nummer, så betyder det, at det er noget, der ikke egentlig indgår i samlingen, ikke?

**Karsten:** Den må gerne bruges. Det er ikke en museumsgenstand.

**Jeanette:** Præcis.

**Karsten:** Men den har jo den sjove, synes jeg, finte, at den er fra 1800-tallet.

**Jeanette:** For det gælder jo om at komme så tæt på som overhovedet muligt.

**Karsten:** Ja. Og det er ikke, fordi vi har lavet voldsomt meget, men vi kunne jo hurtigt lave et par liter, som vi så har brugt formidlingsmæssigt til besøgende i Den Fynske Landsby. Så de kunne komme ind og besøge os inde i huset, hvor vi stod og brændte brændevin. Hvilket jo i princippet var ulovligt, dengang det foregik på landet. For al brændevinsbrænding på landet hos private personer, ude på gårdene og husmandsstederne, var ulovligt. Og så har man på den måde bogstavelig talt kunnet smage på 1800-tallet. Det har været rigtig sjovt.

**Jeanette:** Hvordan smagte det?

**Karsten:** Det smager overraskende godt, og det har lidt at gøre med udgangspunktet. Hvis man sørger for at have noget god korn og god frugt. Nu har vi lavet det på æbler.

Dem er der mange af derude. Så vi har lavet sådan en cider i virkeligheden og destilleret den. Så det smager faktisk rigtig godt.

**Jeanette:** Og i bogen beskriver Christine Reimer også selve brændevinsbrændingen, som du også har været igennem her: "Der hviler noget mystisk over bondens brændevinsbrænding. Ingen har rigtig villet ud med sproget, hvorledes det gik til. Men fremgangsmåden er jo velkendt. En hat dækkede over spiritusdampene fra bryggerkedlen, hvori dranken, maltet, var behandlet. Derpå førte et kobberrør gennem en træbeholder af form og størrelse som en kærne. Den var fyldt med koldt vand, der afkølede dampen og gav den dråbeform. Straks når røret tages i brug, blev dråberne grønne. De kaldtes da kobberdråber. Først når de blev klare, var det brændevin." Denne beskrivelse er jo nærmest som om, at det er en lille smule hemmeligt og en lille smule forbudt og en lille smule magisk. Altså, det er sådan lidt trolddomskunst, som hun får skrevet ind i dette. Har hun ret i det? Har det noget at gøre med den måde, som brændevinen kom til Danmark på?

**Karsten:** Da brændevinen kom til Danmark, var det trods alt tilbage i omkring år 1400. Der har vi de ældste tegn på, at man har brændt brændevin på et borgsted oppe ved Bjørnkjær i Østjylland.

**Jeanette:** Oppe ved Odder.

**Karsten:** Ja. Hvor man under en udgravning fandt nogle mærkelige lerkar. Det var i 1930'erne. I første omgang vidste man ikke rigtig, hvad det var for noget. Og så var der en, der fik den idé, at det kunne være, at det var et destillationsapparat. Noget, man har brugt til at destillere. Så man lavede kopier af alle disse kar, man havde fundet, og kunne også sætte dem sammen til destillationsapparater. Og så kunne man lave forsøg med at destillere på dette meget simple anlæg. Og der kan man altså lave en brændevin på op til 70 procent på noget så simpelt, som er lavet af sådan nogle lerkar og tragte og sådan noget.

**Jeanette:** Du nævnte, at de kom med araberne op til Den Iberiske Halvø. Noget så simpelt, der kan lave noget så stærkt, virker jo som trolddom.

**Karsten:** Det kan man sige. Araberne brugte det jo ikke til at drikke det.

**Jeanette:** Nej, det måtte de ikke.

**Karsten:** Nej, de brugte det til at lave parfume og sminke og sådan noget af. "Al-kuhul" er jo også et arabisk ord, der betyder noget i retning af noget, der skal bruges til at smøre på øjnene. Så oprindelsen er klar nok. Og da den kommer til Europa, er det i første omgang ikke for at folk vil drikke sig fulde. Så er det alkymisterne, som troede, dels de kunne skabe en eliksir, der kunne give evigt liv, og dels at man måske kunne lave guld ved at destillere.

**Jeanette:** Ja, for kan du ikke lige forklare os, hvad en alkymist er?

**Karsten:** En alkymist er en slags videnskabsmand, kan man sige, som arbejder med dette. Nogle af deres primære opgaver eller ambitioner var, om man nu kunne lave guld eller en eliksir, der kunne give evigt liv. Der kan man sige, at de måske er tæt på med brændevinen. Når man har drukket en masse af det, så føles det jo som om, at vi er på vej til evigt liv her. Og det varer sådan cirka til næste morgen. Så er virkningen der jo ikke mere.

**Jeanette:** Så er der en regning, der skal betales.

**Karsten:** Ja. Så det lykkedes ikke rigtig for dem. Men fordi princippet var så simpelt, bredte det sig hurtigt derfra og ud til almindelige mennesker ude på landet. Og dem, vi mest ser, er sådan nogle kobberbrændevinshatte. Men meget almindeligt var det faktisk også, at der var nogle brændevinshatte, der var lavet af ler.

**Jeanette:** Men kan man se nogle spor af, hvornår det begyndte at sprede sig til de små gårde?

**Karsten:** Nej, ikke sådan rigtig. Mig bekendt er der ikke gjort de store arkæologiske fund, som har bevidnet dette. Der skal man nok hen at have fat i ham, Palladius, igen. Vores biskop der, som skriver om det i 1556. At han 150 år efter Bjørnkjær-sættet skriver, at vi altså allerede har problem på landet. Nogen vil sige, at 150 år er lang tid. Det synes jeg egentlig ikke, det er.

**Jeanette:** Nej.

**Karsten:** At noget breder sig som en drukkultur ude på landet, og har gjort det i løbet 150 år. Det er altså virkelig noget, de har tændt på, kan man sige. Bogstaveligtalt.

**Jeanette:** Men det er noget med, at våben og alkohol spredes hurtigt.

**Karsten:** Ja, åbenbart.

**Jeanette:** Men hvad er det ved brændevinen, som gør, at man tænker, at det er sort magi? Er det fordi, at det er en kemisk proces? Det hedder jo også "livets vand", akvavit.

**Karsten:** Nu snakker vi også om, at man drak øl førhen på landet. Stenalderbønderne og vikingerne. Jo, vi ved at vikingerne havde noget øl. De bryggede en gang imellem noget øl, som var stærkere, men ellers var det øl, man drak, 2-3-procents øl. Man kan sige, at det jo når op til drøblen, før man bliver rigtig fuld. Og så kan man ikke mere, vel? Så er man nødt til at vente til væskestanden falder, og så kan man drikke lidt mere øl. Det problem, eller hvad man nu skal kalde det, har man jo ikke med snaps. Der kan du bare banke noget ned, ikke? Og har du drukket en pot, en liter, så er man jo virkelig godt kørende. Og så meget fylder en liter jo ikke nede i maven. Hvis man skulle opnå det samme med øl, så ville det jo være voldsomt meget øl, man skulle drikke.

**Jeanette:** Så der blev sat turbo på drukken med brændevin?

**Karsten:** Det var det, der skete. Det var simpelthen det, der skete. Og det er også derfor, det bliver et problem. Hvor øl ligesom på en måde regulerer sig selv lidt, rent fysisk, gør brændevinen det altså ikke.

**Jeanette:** Og i folkemindesamler Evald Tang Kristensens bog "Gamle folks fortællinger om det jyske almueliv" fra 1891 fortæller en kilde, at der blev brændt brændevin i hver eneste bondegård. Og når man ansatte en ny pige på gården, var det en afgørende kvalifikation, at hun kunne brænde brændevin. Passer dette?

**Karsten:** Ja.

**Jeanette:** Det passer?

**Karsten:** Ja. Jeg er faktisk ret overbevist om det. Hvis man kigger på det, som vi har været inde på et par gange nu, altså på det lange historiske perspektiv i dette, så hænger det sammen. Det hænger jo sammen med stenalderbønderne, med vikingerne, og så kommer brændevinen her. Så sker der godt nok et skift i samfundsstrukturen, hvor byerne bliver større, og der bliver færre på landet. Men så følger drukkulturen jo bare med ind i byerne. Så regulerer man på den, og så finder drukkulturen et andet udtryk, så det i virkeligheden hænger nydeligt sammen hele vejen op til vores tid.

**Jeanette:** Ja, for det skal jo nævnes, at et brændevinsbrænding faktisk var strengt forbudt. Og Christine Reimer beskriver, hvordan denne brænding ofte foregik i det skjulte: "Skønt den hjemmelavede brændevin var forbudt, brændtes der brændevin i hjemmene. En gang i 40'erne lavede en kone selv al den brændevin, der blev brugt til hendes bryllup. Mangt et sted er man stødt på et nedgravet brændevinstøj. Mange brændte brændevin om natten. Og mange er de historier, de ældre har kunnet fortælle om, at de gemte brændevinstøjet for at undgå, at det blev konfiskeret, når opsynet kom bag på dem. Men, føjes der til, der blev kun taget godt imod de folk. Og derfor kunne de sjældent se redskaberne eller lugte noget af dunsten af denne hjemmelavede kong alkohols fusel, som allerede love af 1689 og 1734 og siden forordningen af 2. august 1786 og den senere af 14. maj 1845 ville bekæmpe." Hun nævner jo nogle love.

**Karsten:** Der er mange af dem.

**Jeanette:** Det lyder jo også lidt som om, at dem, der holdt opsyn med det, vendte lidt det blinde øje til.

**Karsten:** De skulle jo også have brændevin, ikke? Jo, der har være lidt at sætte ræven til at vogte gæs i dette. Og så har der selvfølgelig været nogle, der har været nidkære. Det kan vi også godt se i kilderne. Men det har været sådan lidt "Det går nok" og "Hvor grundige skal vi lige være her?" Og det var jo også i små samfund, hvor man kendte hinanden.

**Jeanette:** Men er der ikke også et element i dette af, at en drukken pøbel er en ufarlig pøbel? Altså, hvis man holdt pøbelen hen i noget druk, så lavede de ikke oprør? Så opdagede de ikke, hvor skidt de havde det?

**Karsten:** Jo, men det ville så kræve en lidt mere overordnet politisk stillingtagen til dette. Og det er jeg ikke sikker på, at man kan dokumentere rent kildemæssigt. Den kommer, sådan som jeg kan se det, først oppe i slutningen af 1800-tallet og begyndelsen af 1900-tallet, hvor man begynder overordnet politisk set at se, at dette er noget, vi er nødt til at gøre noget ved.

**Jeanette:** Den er helt gal.

**Karsten:** Den er helt gal. Kæden er ved at hoppe af. Fuldstændig.

**Jeanette:** Jeg ved jo også fra København, hvor vi sidder nu, at arbejderkulturen jo også fik brændevin. Og der var noget, der hed en mælkedreng. Det fik man blandt andet ud på værtshusene på Nørrebro. Der havde man en ko stående i baggården, og så malkede man koen, og så serverede man klokken fire om morgenen sådan et glas mælk med brændevin. For så fik man noget morgenmad.

**Karsten:** Så er man da i gang.

**Jeanette:** Ja, præcis. Og det var altså alle steder, hvor der ligesom var en arbejderkultur eller bondekultur, der drak man jo.

(musik)

**Jeanette:** Christine Reimer udgiver sin bog i 1910 og opnår stor ros for sin meget pålidelige skildring af bondelivet på Fyn. Og det bliver vel i virkeligheden enden på Den store nordiske rus, eller hvad?

**Karsten:** Ja, at Den store nordiske rus hører op, skyldes sådan set en række af sammenfaldende faktorer. Den ene faktor er det med, at man ikke kan have dette svineri i byerne. Man vil gerne opfordre til, at brændevinsbrændingen får et mere industrielt



præg. Det gør, at det skaber en god grobund for de kvalitetsdestillerier, som begynder at opstå i midten af 1800-tallet.

**Jeanette:** Bl.a. den Rød Aalborg, som vi sidder og drikker?

**Karsten:** Ja, som så senere kommer. Det er dampbrænderier, der kommer fra Tyskland, og det er meget på kartofler, det bliver lavet. Dertil kommer at man laver en lovgivning, som gør, at man kan få betaling for sit brændevinstøj ved loven i 1843. Det vil sige, at man får en kompensation, hvis man afleverer sit brændevinstøj.

**Jeanette:** Nu sider du brændevinstøj. Det er jo ikke fordi, man går klædt i brændevin, vel?

**Karsten:** Nej, undskyld, det er det udstyr, man bruger, som man kalder brændevinstøj. Ens brændevinsudstyr, hvis det er kobber, får man penge for. Og så sker der det, at kornpriserne stiger. Og det gør, at bønderne også godt kan se, at det lige pludselig kan blive for dyrt at bruge kornet til at brænde brændevin på. Så det er også en motiverende faktor. Man kan forbedre sin økonomi ved at sælge kornet. Og når man ikke har kornet, kan man ikke bruge det til at lave brændevin på. Til gengæld begynder disse nye dampbrænderier, som man får - som Rød Aalborg bliver et resultat af - at lave en god og billig spiritus. Så man begynder at købe det på den måde. Så går brændevinsbrændingen i virkeligheden ned ude på landet. Og inde i byerne kommer der flere og flere folk. Der flytter flere og flere folk til byerne, og der bliver færre på landet. Og så flytter brændevinskulturen egentlig derind med en meget bedre og billigere brændevin. Men den skaber sådan set de samme problemer i byerne, som den gjorde ude på landet. Og den skaber måske i virkeligheden flere problemer i byerne, fordi man bor meget tættere og er meget mere afhængige af, at især mændene - det var det, der var problemet - kom hjem med en dagløn. Og hvis den dagløn var drukket op, så var der altså ikke noget at gøre. Det problem havde man ikke helt så meget ude på landet, fordi der havde man jo stadigvæk korn og brød og grønkål, og hvad man nu havde. Lidt kød, der hang oppe ved skorstenen. Der havde man maden. Der var daglønnen ikke så vigtig, som den var inde i byerne, kan man sige.

**Jeanette:** Så det blev mere katastrofalt for den enkelte familie, hvis der var druk?

**Karsten:** Det blev det. Det blev værre og værre, simpelthen. Og det er der, hvor man kan sige, at det er en overordnet regeringsbeslutning, at man så laver denne afgiftshøjelser for at få dæmmet op for dette umådeholdne drikkeri i byerne. Det bliver simpelthen nødvendigt.

**Jeanette:** Og det bliver nådestødet.

**Karsten:** Det bliver nådestødet for denne drukkultur.

**Jeanette:** Ja, brændevinsdrikkeriet.

**Karsten:** Det gør det.

**Jeanette:** Meningsdannere er jo også begyndt at gå imod det. Det har de jo været siden, at biskoppen udtalte sig i 1500-tallet, kan man sige.

**Karsten:** Han talte for næsten døve øren.

**Jeanette:** Men Emma Gad kommer jo også på banen. Og hvad er det, hun skriver?

**Karsten:** Der har vi jo et citat fra hendes bog, som vi da lige kunne tage, hvis det var. Hun laver en bog, som i virkeligheden hedder "Man skal aldrig". Og i dette tilfælde er det brændevin og drikkeri: "Man skal aldrig drikke vin eller spiritus om morgenen eller på nogen anden tid af dagen, undtagen til maden. Man skal aldrig gå på skænkestuer [altså værtshuse], og at drikke brændevin er gement og simpelt og farligt for sundheden." Og det er jo altså borgerskabet, der udtaler sig på den måde. Det er dem, der ligesom har noget at skulle have sagt. Så kunne de jo selv drikke deres fine vin og alt det der. Men der var skabt grobund for, at man kunne lave et regeringsindgreb over for dette fuldstændigt vanvittige brændevinsdrikkeri, som foregik i byerne.

**Jeanette:** Og det gør man jo få år efter, at Emma Gad har skrevet dette, i 1917.

**Jeanette:** Og det er en voldsom afgiftsstigning.

**Karsten:** 1100 procent. Det er alligevel noget.

**Jeanette:** Og vi snakker om inflation i dag. Men det der!

**Karsten:** Det var knækket. Det var dels selvfølgelig dikteret af sundheden og kulturen i byerne. Altså livskvaliteten i byerne. Og i 1917 var vi jo godt langt inde i Første Verdenskrig, og der stiger kornpriserne. Så det får sådan set lidt den samme effekt, som vi ser i 1843, nemlig at korn altså bliver for dyrt at brænde brændevin på. Så vi er nødt til at reservere det til at lave mad ud af. Så kombineret med dette og at man absolut får en sundhedsforbedring og et langt bedre liv i byerne ved at indføre denne afgift, det er det, der er årsagen til det. Man ved jo at Stauning, som jo slet ikke selv holdt sig tilbage med flasken, var imod det. For han mente, at arbejderne og håndværkerne havde ret til deres brændevin. Men han lod sig så overbevise. Netop af at noget af de afgifter, der kom ind, lod man glide over i at gøre fødevarerne billigere. Og det må jo siges at være god socialdemokratisk politik. Så derfor kunne man komme igennem med denne fuldstændig vanvittige afgiftsstigning. Og når man ser kurver på det, så kan man se at det hjalp. Det virkede virkelig.

**Jeanette:** En flaske brændevin stiger jo fra 1 krone til 11 kroner. Det var voldsomt. Det sker så i 1917. Hvordan er danskernes forhold til alkohol så efter denne afgiftsstigning?

**Karsten:** Øl drak man jo stadigvæk. Og øl var ikke underlagt denne afgiftsstigning. Så det kunne man stadigvæk drikke. Og så drak man selvfølgelig også stadigvæk brændevin, men det blev under mere kontrollerede former. Sådan lidt a la det, Emma Gad var inde på, hvor man drak det til frokoster og fester og festlige lejligheder.

**Jeanette:** Sådan som jeg kan huske fra min barndom og faktisk op i tid.

**Karsten:** Når man siger påskefrokost eller julefrokost, der skal man da have en snaps til. Det kommer til at høre sammen på den måde. Det sker der i løbet af 1900-tallet. Vi skal helt op omkring 1970, før vi har et alkoholforbrug, der svarer til det, som var i 1917, da man lavede afgiftsforhøjelsen. Men der er vi til gengæld også et par millioner flere. Så det giver lidt en ide om, hvor udbredt dette drikkeri var.

**Jeanette:** Hvor stor en rolle kan man så sige, at brændevinskulturen spiller i dag? Hvordan mærker den os i dag?

**Karsten:** Brændevinskulturen i dag har det hårdt, kan man sige. Og det har den på den måde, at hvis man snakker om den traditionelle brændevin, bliver der ikke solgt nær så meget brændevin, som der gjorde førhen. Og det har også noget at gøre med, at unge mennesker ikke tager denne frokostkultur og brændevinskultur med sig. Og når vi siger unge mennesker, så kan jeg jo for eksempel tage mine egne døtre som eksempel, uden at det på nogen måde bliver videnskabeligt. Men jeg har tre døtre på omkring de 30, og der er ikke nogen i deres omgangskreds, som sætter sig ned med og laver en julefrokost med øl og snaps og sådan noget. Det er ikke videnskabeligt, men jeg tror faktisk, det er ret udbredt.

**Jeanette:** De drikker drinks.

**Karsten:** De drikker drinks. Og så drikker de gin. Gin er kommet meget ind - og whisky. Og så kommer der nogle bølger, så det for eksempel lige pludselig er portvin, der er populært. Så har det en periode. Og så er det tequila der har. Så det ikke fordi, der ikke som sådan bliver drukket. Men denne brændevin-akvavit-snaps kultur, som vi startede med at snakke om, den er svær at få øje på i dag.

**Jeanette:** Så den Rød Aalborg, som vi to har siddet og skålet i her, er på vej ud.

**Karsten:** Den er på vej ud. Danmarks sidste, som vi sidder og tømmer.

**Jeanette:** Danmarks sidste flaske snaps.

**Karsten:** Det er helt historisk. Nej, men det er den rent faktisk. Og det er jo bare sådan, det er. Og det har måske også noget at gøre med, at i den kultur, der er oppe, indtil vi kommer ind i EF, der har spritfabrikkerne jo monopol på at brænde brændevin. Ser vi på Tietgen, der laver spritfabrikkerne i 1880-81, er der på det tidspunkt 2.500 destillerier i Danmark. Lige knap 300 alene i København. Og dem begynder spritfabrikkerne at opkøbe. Så de hente omkring afgiftsstigningen næsten de facto har monopol. Og de får monopol i 1923, så det kun er De Danske Spritfabrikker, der må lave brændevin. Det monopol holder sig helt op til 1972, hvor vi kommer ind i EF.

**Jeanette:** Der senere bliver EU.

**Karsten:** Ja. Og der kan man jo ikke have monopol mere. Men der går alligevel nogle år, før der begynder at komme mikrodestillerier, som så laver noget andet. Og dem ser vi rundt omkring nu. Der kommer sådan nogle som Stauning og Braunstein nede ved Køge og Copenhagen Distillery og så videre. Der er mange, som så begynder at lave nogle andre typer alkohol. Så laver de gin og whisky og sådan nogle ting. Og det eneste, der egentlig innovativt, sådan som jeg kan se det, kommer ud af denne monopolperiode på 50 år, et halvt århundrede, som er helt nyt, det er sådan noget som Gammel Dansk. Og Gammel Dansk er jo – i hvert fald når man har min hårfarve og min dåbsattest - virkelig en del af den danske drukkultur i 60'erne og 70'erne, hvor vi jo også bliver rigere og der bliver mere og mere overskud. Så man kunne jo ikke komme til en fødselsdag eller noget andet på arbejde, hvis nogen skulle fejre et jubilæum, uden at man fik Gammel Dansk og rundstykker på arbejdspladsen.

**Jeanette:** Det kan jeg nu også godt huske.

**Karsten:** Ja, okay.

**Jeanette:** Vi skal lige have Gammel Dansk ude i skurvognen.

**Karsten:** Og den er jo væk. Den er også død, denne drukkultur, for der findes jo ikke druk på arbejdspladserne. Eller druk er det forkerte ord. Men der er jo ikke alkohol på arbejdspladserne.

**Jeanette:** Ikke i samme grad. Og hvis vi nu skal perspektivere lidt, så kan man sige, at vi i Danmark har vi haft brændevin. Men hvis vi kigger rundt omkring i verden, så er der mange andre steder, hvor man også har hjemmebrændt spiritus. Der er vodka i Rusland og slivovitz i Østeuropa. Jeg har selv rejst rigtig meget i Rumænien, og tit får jeg sådan en gang slivovitz nærmest i en shampooflaske. Men det smager udmærket. Og tequila i Mexico. Bare for at nævne nogle. Det er et stort spørgsmål, men hvorfor har mennesket behov for selv at kunne producere stærk alkohol? Hvad er det, der gør, at vi ikke kan lade være?

**Karsten:** Ja, vi kan ikke lade være. Man ser det jo i hvert fald, som du siger, i alle kulturer. Og det, man har lige for hånden, er jo det, man bruger. Om man bruger kaktusser i

Mexico, eller man bruger blommer på Balkan. Der er en eller anden lyst til dette. Og hele vinkulturen, som romerne jo tager med op i Europa, i hvert fald helt op til Mosel. Mosels vinkultur er 2000 år gammel, for den havde romerne med sig. Vi vil gerne have denne lille flugt en gang imellem fra dagligdagen.

**Jeanette:** Men hvad kan vi lære af denne historie i dag?

**Karsten:** Jeg synes, det er interessant at se, hvordan det ændrer sig. Holdningen til det. Hvordan det bliver en del af dagligdagen. Hvordan det, der det ene øjeblik er noget naturligt og nærmest nødvendigt - eksempelvis brændevinen op indtil afgiftsstigningen, der jo var en katastrofe for nogle mennesker - til at det vender rundt. Og så: Nu skal man ikke mere drikke på arbejdspladserne. Så er det så noget andet. Så drikker man på en anden måde, som du siger. Drinks og sådan noget. Der er hele tiden dette element. Men det er som om, at dette element justerer sig ind efter, hvor vi er i vores kulturkreds, kan man sige. Det synes jeg egentlig er meget interessant.

**Jeanette:** Alkoholen tilpasser sig.

**Karsten:** Ja, den tilpasser sig det, som vi har behov for at bruge den til.

**Jeanette:** Og i dag bliver vores alkoholkultur fortsat diskuteret og sundhedsanbefalingerne til alkoholindtag ændres jo hele tiden. Og hvorfor tror du, at man ikke bare kan hæve afgifterne igen nu, som man gjorde i 1917? Altså, hvis man virkelig vil ændre den danske drukkultur. Er der en berøringsangst fra politikerne til at gå ind og skrue på de rigtig store skruer på danskerne?

**Karsten:** Ja, det tror jeg. Man kunne sådan set godt gøre det i dag, tror jeg, hvis man gjorde det på spiritus og sådan noget. Men hvis man gjorde det på vin for eksempel... Prøv at hæve prisen på vin med 1100%. Prøv at se, hvor stor vinafdelingen er i Føtex osv.

**Jeanette:** Hvis jeg skal have en flaske Ripasso og går ned og giver 100 kroner, så skal jeg give 1100 kroner for den samme flaske vin.

**Karsten:** Det er der simpelthen ikke politisk opbakning til.

**Jeanette:** Nej, de ville ryge ud hele bundtet.

**Karsten:** Det ville også blive for dyrt for politikerne selv. Så det kommer bare ikke til at ske. Men det er jo en interessant tanke. Vi nævnte rødvin, og nej, det kommer ikke til at ske. Fordi de der politikere vil fandme også gerne fredag aften have en flaske rødvin. "Nu har vi arbejdet en hård uge." Det kommer ikke til at ske. Men hvad med tobak? Tobakken er jo i dag en paria i samfundet efterhånden. Man må ikke ryge, og man nærmest ikke engang ryge på offentlige steder og ting og sager. Der vil jeg da ikke være afvisende over for, at der var nogen, der kunne komme igennem med at sige, at vi hæver den med 1100 procent. Så på den måde tror jeg sådan set godt, det kunne lade sig gøre. Det kan bare ikke lade sig gøre på eksempelvis vin og øl. Det kommer ikke til at ske.

**Jeanette:** Det er jo ret interessant. For sideløbende op igennem Den store rus har man jo også røget sig en pibe tobak.

**Karsten:** Ja.

**Jeanette:** Men det er den, man ligesom tager fat i og siger, at det er helt galt. Så lader man os drikke videre.

**Karsten:** Ja, og det med tobakken er voldsomt interessant, synes jeg. For det er også noget, der er sket på nærmest under en generation, at den har ændret sig, holdningen til tobak. Der er jo ikke nogen, der tænder en cigaret inde i dag.

**Jeanette:** Nej, og jeg kan huske i min barndom, at man sad og drak snaps og øl og røg smøger. Så jeg blev nødt til at sidde ude og trække frisk luft på en trappesten alene.

**Karsten:** Og det er sket på under en generation.

**Jeanette:** Jeg tænker, vi skal slutte af. Vi nærmer os en afrunding. Men jeg vil da lige give en sidste lille dram her.

**Karsten:** Så kan du også få et godt råd med på vejen.

**Jeanette:** Ja tak.

**Karsten:** Et kulinarisk råd. Husk at man altid skal drikke brændevin til fed mad, og al mad er fed mad.

**Jeanette:** Super. Skål!

**Karsten:** Det smager godt.

**Jeanette:** Denne kommen er slet ikke så styg, som den var i starten.

**Karsten:** Den bliver også bedre og bedre, jo længere vi kommer ned i flasken.

**Jeanette:** Det er det, der sker. For de fleste af os er alkohol en del af vores hverdag. Det er noget, som vi tager for givet, og som vi også bruger til at belønne os selv med en gang imellem. Som vi snakkede om: et glas rødvin fredag aften kender de fleste af os. Men vi kan jo også godt se alkoholens skyggesider, og de har faktisk været der gennem hele historien. Mere eller mindre, når vi kan dokumentere det. Og især med brændevins indtog. Den hårde sprut har i virkeligheden været et kæmpe samfundsproblem, som man har kæmpet imod. Og der er noget, der tyder på, at vi danskere holder fast i vores alkohol. I hvert fald bliver der skruet på tobakspriser, men der bliver ikke skruet på alkoholpriser, sådan som det ser ud. Og det er jo i sig selv også tankevækkende. Tusind tak til dig, Karsten Kjer Michaelsen fra Odense Bys Museer, fordi du ville kigge forbi i dag. Det har været en kæmpe fornøjelse.

**Karsten:** Det har været en fornøjelse for mig.

**Jeanette:** Mit navn er Jeanette Varberg, og du har lyttet til Varbergs Danmarkshistorier. Produceret af Juhl og Brunse for Vores Tid og 24Syv. Tilrettelagt og produceret af Luna Lam og Nicolai Sørensen. Redaktør er Lucas Francis Claver. En særlig tak til Karsten Kjer Michaelsen. Find podcasten på [www.24syv.dk](http://www.24syv.dk), [www.vorestid.dk](http://www.vorestid.dk) eller der, hvor du normalt finder dine podcasts.



**Speaker:** Kære lytter. Du har lyttet til et program fra 24Syv. Du kan finde meget mere om modig, nysgerrig og magtkritisk taleradio på 24syv-appen. Hent den i AppStore og Google Play.