

Nedan följer de på sidan Absinthe.se tidigare publicerade kommentarerna från Tomas Lindmark i sin helhet tillsammans med mina svar på dessa.

Först och främst vill jag däremot säga att jag på ett flertal punkter valt att hålla informationen i mina svar på en så snål nivå som möjligt eftersom jag inte anser att det i detta läge är min uppgift att göra Lindmarks undersökande och "forskning" åt honom. Jag tar upp de uppenbara felaktigheter som finns även i Lindmarks bemötanden och i de fall att jag anser det absolut nödvändigt att verkligen invända mot det Lindmark skrivit så gör jag detta. Det betyder att en del punkter inte kommenteras lika djupt av mig och nu vet ni alltså varför. Jag ser också det som mindre nödvändigt att vidare kommentera stora delar av det här, om än något alls eftersom det är uppenbart att inte ens bemötandet är vare sig genomtänkt eller faktagranskat.

Texten i blått är Tomas Lindmarks bemötande på min ursprungliga recension och kommentarer (i detta dokument återgivna i en svagt grå nyans) och den kursiva texten är mina svar på dessa bemötanden.

Bemötande:

Markus Hartsmar, född 1974, är en programmerare som bor i skånska Svedala. På nätet presenteras han som en professionell historiker med inriktning mot franska likörer samt som smakdomare i flera dryckesjurys.

Som historiker – eller i mitt fall som sociolog - kan man enligt min mening inte förtiga vad som har hänt tidigare utan detta måste tas med i förklaringarna bakom ett visst skeende. Inom sociologin studeras en växelverkan, i det här fallet att samhället påverkar drickandet och att drickandet påverkar samhället.

Det är alltid problematiskt när självutsedda experter ger sig in i amatörforskning av det skälet att de alltför ofta tar med bara det som talar för deras egen sak. När det gäller absinthen och dess rykte, så är det i stort sett bara vad som hände före fredsslutet efter Första Världskriget som har betydelse för dryckens rykte. Därefter har såväl samhällsförhållandena, absinthen, dryckesmönstren liksom övriga drogvanor förändrats.

I slutet av min bok har jag bifogat 30 sidor med referenser till de texter jag läst. Som skribent i ämnet så kan jag inte ta med något annat än sådant som jag har läst om. Mot den bakgrunden är det en verklig bedrift att ha kunnat åstadkomma 'den sämsta bok om absinthe som någonsin skrivits'.

Svar:

I det epost som Tomas Lindmark skickade till mig och förlaget (Grenadine Bokförlag) skriver han;

"Mot bakgrund av sitt eget intresse och beläsenhet i ämnet skriver han att jag har åstadkommit "den sämsta bok om absinthe som någonsin skrivits"."

Det sistnämnda citatet har han också återgivit här i texten ovan. Detta är en text som ingenstans står att finna i min recension eller på min hemsida utan ett komplett påhitt skrivet av Lindmark själv. Däremot står följande att läsa på min hemsida: "it was one of the worst books about absinthe I have ever read". Det är däremot en helt annan sak med en helt annan innebörd. Det vore föredömligt om Lindmark höll citaten korrekta.

Därtill vill jag påpeka att jag är född 1973 och alltså ett helt år äldre än vad Lindmark uppger. Det är en ringa ålder i förhållande till många men vill man uppge något så trivialt så kan det åtminstone vara rätt...

I övrigt är det mycket riktigt så att jag är programmerare, något som borgar för logiskt tänkande och ifrågasättande. Vad det i övrigt har för betydelse i sammanhanget vet jag inte eftersom det är sakfrågan som är den viktiga.

Frågan är – när får man anses vara expert och när är man "bara" en "självutsedd expert" och där utöver, varför förkasta "amatörforskning"? Det finns en mängd exempel där amatörforskare kommit fram till fullständigt banbrytande upptäckter. Jag har inte mindre än nära nio års erfarenhet och kunskap av absinthens historia, dess tillverkning, dess antika tillbehör och mycket mer därtill.

Men, som sociolog är man antagligen betydligt bättre lämpad att kalla sig historiker och kanske till och med "expert" inom ämnet absinthe.

Augusti 2007

Absinthe – Mest myt och påhitt:

Efter att ha väntat en dryg vecka på att få hämta ut boken som jag bara läst en pressrelease om gick jag till bokhandeln och betalade det mycket attraktiva priset på 69 kronor för att ta del av "Absinthe – Sanning och Myt". Något jag tyckte var alldeles perfekt för en bok om ett ämne som varit mitt liv i dryga nio år. I pressreleasen hade jag läst att författaren, Lindmark, spenderat väldigt mycket tid i att göra djupdykningar i ämnet och mycket efterforskning i ny och gammal media. Med hans bakgrund och det intressanta upplägg han gjort för boken och dess inriktning så förväntade jag mig faktiskt att den hittills enda svenska boken om absint skulle kunna vara alldeles utomordentlig. Efter att ha läst inledningen hade jag fortfarande en känsla av att det skulle fungera, även om jag kunde lukta mig till att det fanns en och annan lucka som skulle kunna fyllas. Den tron raserades redan efter halva första sidan.

Bemötande:

Boken blev försenad i produktionen med en dryg månad. Det är intressant att de luckor som Hartsmar luktat sig till inte har täppts till. Bokens omfång i sidor räknat bestäms av de pappersformat som tryckeriet använder sig av. Innehållet styrs till en del av vad förläggaren anser. I det här fallet har det inneburit att en del djupdykningar

i olika enskildheter kom att ersättas av korta beskrivningar av skilda konstnärers liv och verk. Både Picassos, Strindbergs och Hemingways erfarenheter och upplevelser av absinthe och absintherus finns utförligt redovisade på andra håll.

Svar:

Ja, det är riktigt. Huruvida deras absintherus återges i sanning eller är kryddade för att tilltala mottagaren är däremot inte lika klart.

Faktafel och märkligheter:

Absinthe; Sanning och Myt är tyvärr rakt igenom fylld med faktafel, motsägelser och personliga teser som ter sig minst sagt plockade ur luften utan tillstymmelse till trovärdighet. Lindmark skriver vid ett flertal tillfällen helt olika "fakta" om samma sak. Ett enkelt exempel är att det presenteras ett antal fullständigt olika sätt hur man destillerar/tillverkar absint, varav det ena är ett direkt brott mot destillationens och fysikens lagar. Ett besök på ett riktigt absint-destilleri skulle nog vara att rekommendera.

Bemötande:

Det finns en rad olika beskrivningar av hur absinthe tillverkas som sinsemellan skiljer sig åt. I boken förekommer en redovisad personlig tes som det finns forskningsmässigt stöd för. Några egentliga faktafel eller motsägelser förekommer inte heller. Däremot kunde jag tydligare ha poängterat att absinthens historia före fredstraktaten efter Första Världskriget är det som egentligen styr absinthens rykte. Vad som har hänt efter Första Världskriget kan i stort sätt lämnas därhän. Myten om absinthen är en del av dess sanning och sanningen om absinthen är en del av dess myt. Myt och sanning är således ihoptvinnade på ett oupplösligt sätt. Detta har bl a att göra med att begreppet kan stavas: absint, absinth eller absinthe; samt att begreppen kan syfta på antingen växten malört, livets allmänna bitterhet eller drycken.

Svar:

Det som är det främsta felet när det gäller tillverking är att Lindmark beskriver processer i destillation som är omöjliga. Myten om absint före och efter Första Världskriget är fortfarande i stort baserad på osakligheter och påhitt vilket i Lindmarks bok väldigt begränsat tas upp eller ens prövas. Om man anser att "amatörforskning" tar avstamp i ens personliga intressen och tycken kan jag tycka att Lindmark borde ifrågasatt de källor och gamla studier han refererar till och därmed ge en bredare bild av vad man faktiskt även idag kommit fram till. Som sagt, tiden har inte stått still.

Jag bjuder på ett glas:

Lindmark lyfter genom hela boken fram absint som någon form av drog och gift vilket han baserar på gamla skrönor och utdaterad, sedan länge omkullkastad, "forskning". Man undrar om och om igen ifall Lindmark någon gång ställt sig frågan om han kanske borde tvivla på det han läst och funnit i sina efterforskningar.

Anmärkningsvärt är att Lindmark inte tagit notis till all den moderna forskning som gjorts på området. Ytterligare en fundering är om Lindmark någonsin smakat absint, ny modern sådan eller 100 år gammal dito står att finna fullt legalt och om intresse finns att gräva så djupt i ett område som Lindmark ger sken av att ha gjort, så kan man tycka att även detta skulle vara ett minimikrav. I ärlighetens namn ger boken tyvärr

sken av att Lindmark inte vandrat särskilt långt längs med den ganska långa stigen av både bra och dåliga absinter.

Bemötande:

Den vanliga malörten, *Artemisia absinthium*, betraktas i både farmakopéerna, dvs böcker om läkemedelslära, och i kemiska handböcker som både ett toxin, dvs ett gift, och en drog som omges av varningstecken. Begreppet drog kan betyda eller syfta på, antingen läkemedel eller rusmedel. Malörten, och många av dess släktingar, räknas till båda grupperna. I växten malört finns en lång rad olika ämnen som påverkar människans vävnader och psyke. I malört finns bl a ämnet thujon, ett psykoaktivt gift – dvs ett toxin, som vid långvarig regelbunden konsumtion ger upphov till nervskador som inte går tillbaka. I absinthe finns också en lång rad örter vars kemiska beståndsdelar återfinns i drycken. Delvis är det rätt lite känt om hur dessa olika beståndsdelar påverkar människan enskilt och tillsammans. Det har inte varit min intention att beskriva absinthens olika dryckeskvalitéer som en alkoholdryck över tid och rum.

Svar:

Hårklyveri är ett bra ord. Att i vissa fall se ordet drog som ett läkemedel och i vissa fall, om än svagt, härleda tanken till narkotika kan jag tycka är på gränsen till vad som borde vara ok. Oavsett detta så framstår det som att Lindmarks ståndpunkt genom boken är den att absinthe är något farligt, kanske till och med ett narkotikaliknande preparat som det är fullt förståeligt att det förbjöds. För att vara en "djupdykning" tycker jag alltså att det är väldigt nära ytan och tar alldeles för stor vikt vid äldre dokument och nära nog ingen vikt vid modern forskning eller ens den samtida forskning som bedrevs av "andra sidan".. Detta skulle ge en hel del svar och motpoler till den forskning och de studier Lindmark citerar och refererar till.

Tiden har inte stått still:

En tanke som vid ett antal tillfällen kom upp var om det helt enkelt varit så att Lindmark skrivit den här boken för länge sedan, i mitten av 1990-talet men då inte

fått den publicerad. Nu, när absint i resten av Europa och även i USA blir allt mer populär och allt fler högkvalitativa sorter dyker upp så fanns ett intresse att publicera. Intresset för att kontrollera om det hänt något i lagstiftning, regelverk och forskning runt om i världen sedan mitten av 90-talet verkar däremot ha varit fullständigt frånvarande.

Bemötande:

En text om absinthe skulle ursprungligen ingå som ett litet avsnitt i ett kapitel till en bok om kreativitet. Vid inläsningen på ämnet så stötte jag på namnet Marie Corellie, en pseudonym för den engelska författarinnan Maria Mackey. Med en vid tiden mycket ensam men klar konstnärsröst så argumenterade hon i en bok med samma namn om farorna med det överdrivna drickandet av absinthe. I takt med ett idogt letande och läsande så växte texten ut till en essä och därifrån vidare till en uppsats, alltså ett paper vid universitetet, och därifrån till föreliggande bok. Detta finns redovisat i boken. Mellan titelbladet och förordet så finns det en sida där såväl e-postadress som adressen till min hemsida finns. Hartsmar har alltså haft möjlighet att under läsningen omedelbart ha kunnat ta kontakt med mig för att få eventuella oklarheter tillrättalagda. Det har han inte gjort. Hartsmar har heller inte gjort mig uppmärksam på att han via sin hemsida absinthe.se har lagt ut en recension av boken. Genom att på sin hemsida publicera sin recension av boken så deltar han i diskursen, dvs det öppna samtalet i frågan. Av detta skäl begär jag rätten till genmäle, dvs att detta bemötande publiceras jämte Hartsmars egen recension på www.absinthe.se.

Svar:

Nu vill jag inte vara allt för petig, men hennes pseudonym är Marie Corelli och namnet är Mary Mackay. Ska man ange en person som referens eller på annat sätt hänvisa till denne är det en bra idé att ha ordning på namnen. Hon, liksom en hel del andra var för ett förbud mot absinthe. Det finns flera som hon och det finns också röster på motståndarsidan. Vad gör hennes röst mer sanningsenlig än någon annans? I övrigt vill jag poängtera att att skriva en essä, en uppsats eller ens en bok gör inte en person till mer kunnare, eller "expert" på ämnet än någon som inte gjort detta. Otaliga är de böcker som lämnat mycket mer att önska inom så oändligt många ämnesområden.

Vad gäller kontakten med Lindmark när jag läst boken så anser jag det varje persons rätt att skriva en recension av en bok, oavsett recensionens utfall. Jag antar och hoppas att bokrecensenterna på Sveriges dagstidningar och i övriga medier inte kontaktar författare för att diskutera innehållet i en bok och eventuellt avhåller sig från att publicera en annars negativ recension. Jag står för det jag tycker och skriver och anser mig ha fullt tillräckliga kunskaper för detsamma.

Mitt glas är min musa, eller?

De enda passager i boken som faktiskt ger någon form av behållning är de blickar Lindmark ger in i livet hos de vanliga människorna under absintens samtid. Men där tar det abruptt stopp med någon ny idé om hur konst och kultur formats av droger och att absinten hör därtill.

Skapande sitter inte i innehållet i glaset på ditt bord. Skapande sitter inte i ditt rökverk, likväl som att skapande inte sitter någon annan stans än i skaparens sinne och de ord eller penseldrag han skapar därur, med eller utan drog och dryck. Vare sig det är idag eller på en vind i ett hus i Montmartre 1872. Det är min tes. Det finns en mängd böcker om absint men tyvärr är inte alla bra. Absinthe; Sanning och Myt är en av de böcker jag placerat långt bak på hyllan och gärna skulle glömma, men som ständigt påminner om hur seglivade myter och skrönor är och att de lever vidare i det dunkla faktum att de är romantiska nog att locka och att de är otroliga nog att till slut accepteras som sanningar. Det betyder att mitt "arbete" inte är slut på länge än. Det finns myter om absint och det finns Sanningen om absint, men den står inte att finna i Lindmarks bok. De här 69 kronorna hade gjort bättre nytta spenderade på restaurang Brogatan i Malmö, betalades för ett glas god absint.

Bemötande:

Kreativitet är inte det samma som vare sig skapande eller produktivitet. Skillnaden mellan vad en konstnär tar in genom sina sinnen och vad denne skapar som ett uttryck utanför sig själv är ett mått på vad som händer i konstnärens huvud. Förutom kännedom om material och tekniker, så krävs det färdigheter och talang. Därtill behöver konstnären visa både självständighet och särart samt renodla sina uttryck genom förenkling, dvs visa en egen fristående stil. Att använda berusningsmedel, och droger som påverkar kropp och själ, liksom diverse tekniska hjälpmedel som t ex prismor, är vanligt förekommande inom alla konstarter. Det finns en mängd psykoaktiva toxiska ämnen i både växten malört och i drycken absinthe. Att de är psykoaktiva betyder att de påverkar sinnesintrycken genom att bli förstärka, försvaga, utesluta, lägga till, förvränga och försena dem. Det är detta som gör att olika psykoaktiva ämnen intas för att ge annorlunda motiv att avbilda. En annan sida av saken är den relativa fattigdom som konstnärer ofta har levt och lever under. Detta, tillsammans med den konstnärliga individens egen läggning, gör att de påtagligt ofta självmedicinerar med olika former av psykoaktiva ämnen för att kunna stå ut i sina liv. Detta är inom forskningen väl känt och ingen nyhet.

Svar:

Att konstnärer intog och intar diverse rusmedel är inget jag bestrider. Att man under rus tar olika intryck och vidgar sina vyer är inte heller något jag bestrider men återigen, att tillskriva absinthe så stor plats i konsthistorien är i mitt tycke att förringa artisterna själva. Många var de som drack absinthe, men de drack också en mängd annan sprit och vin, varav en del var

billigare än absinthe. Det är mer än troligt att de drack mer av annan alkohol än absinthe varför jag anser att det inte är helt korrekt att ge absinthen så stor betydelse för deras verk.

Faktafel och märkligheter, teser och påhitt:

Nedan följer ett antal kommentarer och rättelser till de faktafel och märkligheter jag tycker är mest väsentliga att tydliggöra. Det finns fler saker i boken som inte är helt korrekta men dessa anser jag mindre viktiga att poängtera för att framhålla sanningen om absint. Generellt om boken kan tyvärr sägas att inriktningen är ganska enkelspårig och bygger hela sitt innehåll på historier, dåtida studier och hörsägen som in i det sista försöker framhålla absint som en djävulens drog.

Bemötande:

Det finns ett gammalt ordspråk som är sällsamt lägligt att påminna om nu:
Skomakare bliv vid din läst.

Bakom boken finns en omfattande inläsning av tryckt material. Materialet har i huvudsak letats fram genom att dels gå igenom de stora nationalbibliografierna, dels ha gått igenom Social Science Citation Index, dels ha gått igenom tidskriftsbibliografierna Ulrich och Webster, dels genom att ha följt upp respektive texters referenser. Referensdelen i boken omfattar 30 sidor. Till och från förekommer det på nätet texter som inte har publicerats i pappersform och som saknar referenser. Dessa har jag inte använt mig av. Under de senaste 15-20 åren har det kommit ut ett växande antal märken av absinthe från ett flertal olika tillverkare. Det finns mycket starka ekonomiska intressen för att undertrycka absinthens äldre historia, i synnerhet den mellan ca 1880 och 1919, för att inte negativt påverka saluförandet idag. I övrigt har jag enbart sammanställt och redovisat den information som jag funnit. Det finns en tydlig gräns för vad som hände före fredstraktaten efter Första Världskriget och tiden därefter.

Svar:

Det finns gott om gamla ordspråk och det finns bra och dåliga tillfällen att nyttja dem. Materialet som nyttjats för referenser är inte på något sätt förkastat. All forskning och studier, gammal som ny, har sin poäng. Däremot betyder inte det att de "rön" man fann för över 100 år sedan står sig vidare gott idag när man med moderna och bättre metoder kan göra finare och betydligt mer noggranna analyser. Absinthe har procuderats kontinuerligt i ett antal länder sedan det förbjöds i vissa andra länder i början av 1900-talet. Absinthen har däremot sällan eller aldrig varit den störst säljande produkten hos dessa producenter. Några "större ekonomiska intressen" vill jag kanske inte direkt kalla det. Absinthens äldre historia är som den är och de händelser som utspelades hände och de beslut som togs – de togs. Det betyder fortfarande inte att dessa var grundade på helt korrekta grunder. Jag poängterar igen att modern oberoende forskning, och till viss del också dåtida forskning, effektivt visat att

innehållet i absinthe inte ger någon av de effekter den så ofta tillskrivs och framför allt att mängden av dessa ämnen är och var mångfalt lägre än de mängder man då antog.

S.9 Sammanfattning:

Rad 1

[...] med en alkoholstyrka som varierar mellan 55 och 90%. Den svagare versionen stavas absint medan den starkare stavas absinth eller absinthe.

Kommentar: Det finns idag modern absint som håller upp emot 90% alkoholstyrka. Detta är däremot väldigt ovanligt och sorter av högre kvalitet är aldrig så starka. Det finns också, både historiskt och i nutid absinter som inte är starkare än 45%. Vanligast är dock att de inte understiger 55%.

Rättelse:

Stavningen har heller ingenting med alkoholstyrkan att göra utan är helt och hållet beroende på länder. Alltså, olika stavning på olika språk. I engelskan och franskan heter det absinthe, i till exempel Tyskland och Östeuropa heter det absinth och i Sverige och Danmark heter det absint. Icke att förglömma är spanskans absenta. Under senare år har dock skillnaden i stavningarna absinthe och absinth kommit att utgöra en gräns mellan de så kallade "Bohemian style" absinter som i främsta hand kommer från Östeuropa och Tyskland och de traditionella absinterna från Frankrike, Schweiz och till viss del Spanien.

Bemötande:

Denna uppgift avser absinther före fredstraktaten och inte dagens absinther. Alkoholhalterna har varierat mellan dessa ytterligheter. Under 1900-talet så har man också bytt sättet att redovisa den ingående mängden alkohol varför det krävs omräkningar.

Det skrivs om absinthe i en mängd olika discipliner där stavningen används som ett sätt att markera vilken betydelse man avser. I boken finns också en genomgång av språkfrågorna.

Svar:

Före förbudet fanns inte den distinktionen att stavningen på absinthe avgjorde kvaliteten. Det fanns mycket riktigt flera grader kvalitet som däremot visades på andra sätt. Dessa grader var Superieure, Fine, Demi-fine och Ordinaire. En annan markering var (och är) att ange tillverkningsmetoden. De absinther som var (och är) markerade med Absinthe Suisse var inte nödvändigtvis från Schweiz utan "Suisse" avsåg också en tillverkningsmetod som gav högsta möjliga kvalitet på slutprodukten om den utfördes rätt, dvs en högre eller likvärdig kvalitetsgrad som Superieure.

Gällande mätmetod för alkoholstyrka skulle det vara intressant att se vad Lindmark åsyftar. Fransmannen Joseph Louis Gay-Lussac (1778-1850) är upphovsmannen till "degrees Gay-Lussac" eller som vi mer känner till det, volymprocent (alcohol by volume, abv). Denna skala motsvarar alltså vad vi nyttjar idag. Dessutom kan detta enkelt verifieras genom att mäta alkoholhalten i de absinter från före förbudet som hittats. Dessa mätningar visar att den siffra som angivits på etiketten stämmer bra med resultatet av mätningen med en helt vanlig "modern" alkoholmätare för sprit.

Rad 4:

[...] den finns även i en röd och en vit filtrerad variant.

Rättelse:

Absint finns idag i ett otal färger, allt från grönt till lila. Färgerna är ofta en god indikator på kvalitetsgrad – glada, udda färger är inte bra... Den vita "färgen", alltså den transparenta färglösa absinten, är däremot inte ett resultat av filtrering utan resultatet av att man inte färgat destillatet.

Kommentar:

Röd absint fanns även historiskt och färgades av rosenblad. Idag finns också röd absint som är naturligt färgad med hibiskus.

Bemötande:

Uppgiften om färg syftar åter på tiden före fredstraktaten. I källmaterialet finns enbart uppgifter om att den normalt gröna absinthen filtrerats varvid det uppstått en transparent svagt gulaktig vätska, aldrig en transparent helt ofärgad vätska. Denna vätska har sedan färgats med rosenblad till rött. Den gröna färgen var ursprungligen en direkt följd av att klorofyllet hade överförts till vätskan i samband med blötläggningen i en varm och stark alkohol som senare silats av och tillförts ett destillat av brandy och en fåtal örter.

Svar:

Jag får alltså igen påpeka att absinthe tillverkad genom destillation inte kan bli grön direkt vid destillering. Den är ofärgad men ibland med en gulaktig ton. Denna ton avtar av sig självt efter bara ett par dagar. Jag ber Lindmark titta i hur absinthe faktiskt tillverkades. Det finns klart och tydligt dokumenterat i flera böcker, bl a den största av dem alla Duplais "Treatise on the Manufacture and Distillation of Alcoholic Liquors" (Traité de la Fabrication des Liqueurs et de la Distillation des Alcools) från 1882. Information som vidare stödjer detta och beskriver processen finns i Fritsch's "Nouveau Traité de la Fabrication des Liqueurs d'Après les Procédés les Plus Récents" från 1891. Äldre dokument visar exakt detsamma. De två nämnda är däremot de större i sammanhanget.

Att det fanns röd absinthe är inget jag emotsätter mig alls. Jag vet att så var fallet precis som jag påpekade men det är tillverkningsmetoderna som Lindmark nämner jag opponerar mig emot.

S.10 Sammanfattning:

Rad 9:

Malörter innehåller en olja, malörtsolja. I den finns det en rad olika ämnen.
[...] den aromatiska etern anetol

Rättelse:

Absint innehåller mycket riktigt anetol men denna är kommen ur ingredienserna anis och fänkål och är det som ger den karaktäristiska Lakritsliknande smaken .

Kommentar:

Det är också anetol som är orsak till att absinten grumlar sig när man spär den med vatten.

Bemötande:

Den aromatiska etern anetol finns både i malört, anis och fänkål. I kristallin form kallas anetolet för kamfer. Innan man klarade av att kemiskt analysera olika ämnen så fick de namn efter de växter som ämnet påträffades i. Av det skälet fanns det: malörtkamfer, aniskamfer och fänkålkamfer; beroende på från vilken växt kamfern framstälts. Anetol kräver en hög alkoholhalt och eller värme för att gå i lösning. När kallt vatten hälldes i glaset med absinthe så späddes alkoholhalten ut medan temperaturen sjönk. Anetolet kristalliserades då till kamfer vilket i sin tur gjorde drycken grumlig. Absinthen är i sin ursprungliga form en transparent dryck medan den opaliserar, dvs blir ogenomskinlig, när anetolet kristalliseras. Om smak kan det tvistas på goda grunder. Att anis ger en smak av lakrits håller jag inte med om. Anissmaken är känd för allmänheten genom t ex bröstpastiller och hostmedicin. I den gamla typen av absinthe användes även lakritsrot. Det framgår klart av boken att det är det kristalliserade anetolet som svarar för opaliseringen.

Svar:

Nu är Lindmark ute på väldigt tunn is och hans tidigare ordspråk "Skomakare bli vid din läst" har sällan varit mer passande.

Först och främst vill jag påpeka att jag personligen inte heller anser att vare sig Anis, Stjärnanis eller Fänkål har en identisk smak med lakrits men i folkmun är det den första smaken de flesta får i åtanke vid smaken av anis-sprit och därmed en enkel och förståelig beskrivning. Det var också därför jag skrev "Lakritsliknande".

Som kommentar kan däremot nämnas att lakritsrot faktiskt inte var så vanligt förekommande i absinther, men visst användes det. Däremot i senare Liqueur d'Anis och Pastis användes det mera flitigt. För referens om detta hänvisar jag till samma verk som ovan angående tillverkningsprocess.

Så, nu till anetolets varande kamfer eller ej. Jag ber Lindmark visa mig den vetenskapliga skrift och rita upp reaktionen som kan bevisa att anetolet, en eter, plötsligt blir en terpen med 4 ytterligare väteatomer. Jag är ingen kemist men jag vet tillräckligt för att begripa att detta inte är fallet. För att vara helt säker kontaktade jag en mikrobiolog på företaget Biological Processors of AL, USA samt en professor i organisk kemi vid Lunds Universitet för ett utlåtande och svaret var precis detsamma. Det är omöjligt att anetol vid kristallisering blir kamfer.

*Vad som däremot stämmer är att anetol också kallades (och ibland fortfarande kallas) anis-kamfer. Det har däremot inget att göra med att anetol genom magi skulle bli till kamfer vid kristallisering. Kamfer ($C_{10}H_{16}O$) är en terpen, en keton som i huvudsak fås ur oljan från trädet Japankamfer (*Cinnamomum camphora*). I malört finns, som vi vet, Tujon som också är en keton med den kemiska beteckningen $C_{10}H_{16}O$, alltså en isomer av Kamfer och också orsaken till att man nämner kamfer som en del av malörtens oljor. Detsamma gäller Fenchone som finns i Fänkål och också har den kemiska beteckningen $C_{10}H_{16}O$. Anetol som finns i Anis, Stjärnanis och Fänkål är en eter och har den kemiska beteckningen $C_{10}H_{12}O$.*

Vidare vill jag då påpeka att det alltså inte är kristalliserande kamfer som gör drycken grumlig när man adderar vatten utan just anetolet. Då Lindmark hävdar att anetol blir till kamfer borde malört med sin höga halt kamfer grumlas ganska bra i jämförelse med anis och fänkål som innehåller just anetol.

För att visa att så inte är fallet och vidare påvisa att anetol alltså inte blir till kamfer som i sin tur grumlar drycken, har jag dokumenterat ett test som i bild och text visas nedan.

Det är tre separata destillat på vardera 68% alkoholstyrka. Destillaten är gjorda med exakt samma mängd örter i förhållande till mängden destillat. Per 42 liter av vardera destillat är det använt 10 kg av respektive ört. Detta är alltså malört, anis och fänkål, enskilt destillerade.

Detta mängdförhållande betyder dessutom att mängden malört är nästan dubbelt så stor som den är i traditionella recept i förhållande till anis och fänkål. Dessa brukar ofta vardera utgöra ungefär det dubbla mot mängden malört. En exakt lika mängd (2cl) har hållts i vars ett glas och i dessa har det sedan droppats filtrerat isvatten med en förhållandevis jämn hastighet av cirka 2 droppar per sekund. Detta har fortgått tills dess att mängden vatten är 3ggr mängden absinthe, dvs cirka 6cl vatten. Bilderna talar sitt klara språk.



*Destillaten
upphälda i glas,
inget vatten
tillsatt.*



*Destillatet av
malört utspätt
med vatten,
processen ungefär
75% färdig.*



Destillatet av malört färdigutspätt med totalt 6 cl vatten. En viss grumlighet uppstår vilket inte är helt oväntat med tanke på den höga halten oljor. (Se anmärkning ovan ang. mängden malört)



Destillatet av fänkål cirka 50% genom utspädningen. Det framkommer redan en tydlig grumlighet.



Destillatet av fänkål nu färdigutspätt med 6 cl vatten.

Destillatet har antagit en helt ogenomskinlig karaktär.



Destillatet av anis efter cirka 45% av vattenmängden.

Man ser tydligt hur grumligheten byggs upp från botten.



Destillatet av anis färdigutspätt med 6 cl vatten. Även detta visar att destillatet nu är helt ogenomskinligt.



Det slutliga resultatet bekräftar vad jag tidigare vidhållit och vad som i övrigt är välkänt. Det är anetol i fänkål och anis som gör att drycken blir ogenomskinlig när vatten tillsätts. Malörten innehåller inte anetol och därför grumlar den inte heller sig på detta viset. Glaset längst till vänster är fyllt med vatten, för jämförelse i genomskinlighet.

Källor:

King's American Dispensatory (1898)

Wikipedia (Engelsk och Svensk)

British Pharmaceutical Codex (1911)

Thujone.info

Destillat tillverkade hos destilleriet Matter-Luginbühl i Kallnach, Schweiz.

S.12 Sammanfattning:

Rad 22:

Drycken intogs i små klunkar under lång tid. Reaktionen blev ganska omedelbar. Kroppsrörelserna stelnade. Blicken blev tom och stirrande rakt ut.

Kommentar:

Detta låter onekligen som en kraftfull drog. Något som än idag skulle vara förbjudet i de flesta delar av världen. Beskrivningen stämmer däremot inte bättre in på absint än någon annan spritdryck. Det kan förstås ha att göra med absint inte är en drog och inte har dessa effekter.

Bemötande:

Begreppet drog kan betyda och syfta på två saker: ett kemiskt ämne som har medicinsk påverkan eller ett ämne med berusningsverkan som t ex alkohol, narkotika, ångor från lim, tinner, butangas, kloroform, eter, osv. Ämnen med utredd medicinsk påverkan hanteras inom ämnet farmakologi. Tidigare så fanns det ett företag som hette ADA, Apotekarnas Droghandel AB, där drog just syftar på det vi idag kallar för medicin som utgörs av kontrollerade och godkända substanser för behandling av bestämda åkommor. En speciell avdelning inom farmakologin sysslar med psykofarmakologi. Sedan finns det en stor grupp substanser som kallas för naturläkemedel. Detta utgörs av icke receptbelagda substanser men där det är utrett hur dessa substanser påverkar kropp och själ. Skolmedicinen förskriver normalt inte sådana substanser utan de är i huvudsak till för självmedicinering. Däremot kan det vara så att receptförskrivna substanser kan störas genom att patienten intar naturläkemedel. Det är av det skälet av stor vikt att patienten uppger vilka naturläkemedel denne intar jämte sina receptförskrivna mediciner. Det finns också en rad kemiska ämnen i t ex växter som ger upphov till påverkan hos människor men där deras medicinska påverkan ännu inte är ordentligt utredd. De kallas som grupp för bioaktiva ämnen och studeras inom området farmakognosi bl a vid Uppsala Universitet.

Går man en solig och vindstilla dag över en blommande äng så kan man bli starkt berusad av innehållet i de avdunstande eteriska oljorna som blommorna ger ifrån sig. Förr var det vanligt att under våren plocka björklövsknoppar som precis höll på att spricka ut. Dessa rullade man mellan handflatorna så att de gick sönder. Händerna kupades och man andades in knopparnas ångor genom munnen. Av dessa ångor blev man i hög grad berusad. I kaffe finns koffein. Låga doser koffein ger avslappning och insomningshjälp. En högre dos koffein ger vakenhet och koncentration. En ännu högre dos koffein, vanligen genom intag av kokkaffe på

fastande mage i samband med kroppslig aktivitet, ger en mycket kraftig ruseffekt som ger omfattande svårigheter med att orientera sig i rum och tid, något som i skogsbygderna är känt som kaffedarren. En del kännare av whiskey gnuggar in en droppe av drycken mellan handflatorna, kupar händerna, sätter dem till munnen och näsan varefter de bara andas in ångorna av whiskeyn för att kunna uppleva alla dess doftnyanser. Förutom att det följer med alkoholångor så följer det bl a med ämnen från de ekfat som whiskeyn lagrats i. Även dessa ångor ger upphov till en separat ruseffekt.

I absinthen före fredstraktaten så ingick det Alruna även kallad Mandragora, ett känt afrodisiakum. I denna växt finns ett psykoaktivt ämne som gör att kroppsrörelserna stelnar, den druckne tittar bara rakt ut i tomma intet. I äldre konst och på affischer, så finns just denna effekt ofta avbildad. I den drabbades synfält så suddas allt i periferin ut i form av ett dis, endast det mest centrala består. Det är denna berusningseffekt som konstnärerna har skildrat i både bild, ord, musik och rörelser. Upplevelsen av denna effekt är uttryckt form inkörsporten till impressionismen. Andra rusmedel ger upphov till andra effekter, dvs andra typer av rus, och ger av det skälet upphov till andra konstnärliga gestaltningar. Detta är väl känt och ingenting konstigt.

Svar:

Ordet drog kan själklart hänvisa till läkemedel - om det råder inget tvivel. I det fall man skriver om "drog" och i samma andetag skriver om nämnda ämnes hallucinogena och övriga påstådda effekter så är det svårt att inte ledas in till att "drog" hänvisar till ett narkotikaliknande preparat.

Nu kan det med största sannolikhet finnas lika många definitioner av "kaffedarren" som det finns kaffedrickare, men aldrig tidigare har jag stött på en så kraftig beskrivning som denna. Att "kaffedarren" skulle innebära svårigheter att orientera sig i tid och rum... Då är det uppenbarligen inte kaffedarren jag har haft och många med mig. Jag har däremot inte kunnat hitta en klar definition av just "kaffedarren" någonstans. Å andra sidan är det inte heller så relevant i sammanhanget, men jag förvånades själv över att inte kunna finna en enkel klar definition av det. Så, det skulle vara intressant att se en sådan, gammal som ny. Hur som helst – åter till ämnet.

Än en gång vill jag påpeka att Lindmark bör titta igenom flera verk gällande tillverkning av absinthe. Alruna tillhör absolut inte de vanligaste ingredienserna i absinthe. Därtill står vi återigen inför det faktum att konstnärers avbildande inte alltid är med sanningen överensstämmande och lika mycket av tolkningen ligger i betraktarens öga som skaparens. De tomma blickarna, kan det vara ren och skär fylla? Ja, speciellt med tanke på att de allra vanligaste absintherna som salufördes på caféerna inte innehöll Alruna. Faktum är att inte ett enda av de stora kända recepten listar Alruna som ingrediens.

S.13 Sammanfattning:

Rad 1:

Eftersom absinten kom att innehålla så mycket socker efter sötningen [...]

Kommentar:

Normalt var, och är, att man med hjälp av isvatten smälte ner en sockerbit i ett glas absint. Mängden absint var ofta ca 3cl och man tillsatte 4-5 delar vatten. Det är en ganska liten mängd socker i jämförelse med likörer och dagens läskdrycker.

Bemötande:

Förr användes avklippta bitar av en sockertopp. En sockertopp har en annan kristallin sammansättning och täthet är sockerbitar. Av de redovisningar som jag stött på om hur drycken tillreddes så framgår det att dessa bitar var betydligt större än en idag förekommande sockerbit. Dessutom var sockerkristallerna förr betydligt tätare packade, dvs massan eller vikten av en sockertoppbit var högre än i en vanlig sockerbit. Absinthen intogs i en relativt liten mängd i ett glas som smuttades under en längre tid. Ett eller flera glas förtärdes på en och samma lokal. Sedan gick man vidare till nästa lokal där proceduren upprepades. Under en kväll och natt kunde en person konsumera innehållet från en hel flaska. Därtill dracks även andra alkoholdrycker.

Socker finns med som en psykoaktiv drog på amerikanska FDA, Food and Drug Administration's lista över droger (ganska högt upp i listan). Det är sedan länge känt att ett högt sockerintag, t ex genom kaffebröd, glass, godis, läsk eller likörer; först ger upphov till en snabb sockeruppgång i blodet och sedan ett mycket kraftigt sockerfall i blodet genom insöndring av bl a insulin. Intag av socker dämpar hungerkänslorna samtidigt som sockret utgörs av s k tomma kalorier som snabbt förstörs och inte ger någon ork på längre sikt. Socker metaboliseras och lagras också på ett annat sätt än t ex alkohol, andra kolhydrater och fett. Sockerintag är också vanebildande med abstinensbesvär och ger över tid effekter på såväl den kroppsliga rörligheten som en allmän humörssänkning och dysterhet. Den mängd socker som genom absinthesötning togs in under ett dygn kunde av redovisade skäl vara hög. Detta skall också sättas i relation till att både alkohol och socker dämpar hungerkänslorna varför den som drack regelbundet oftast inte åt vanlig mat.

Svar:

Jag vill gärna be Lindmark att hänvisa mig till de redovisningar och kanske målningar/bilder där detta nämns och visas.

Den första referens som visar och nämner användandet av en perforerad sked, absinthesked, var under 1880-talet. Det är också från den tiden de tidigaste exemplaren av skedar man funnit kommer från. Sockerbiten uppfanns i början av 1840-talet. Det är dryga 40 år emellan. I samtliga bilder jag har hittat, sett och/eller äger visas alltid sockerbitar, inget annat. Det var också vanligt att framför allt kvinnor använde mer än en sockerbit vilka lades ovanpå varandra. Tilläggas ska att franska sockerbitar var och är fortfarande åtminstone dubbelt så stora som en vanlig svensk sockerbit vilket man tydligt kan se både på gamla foton och planscher samt på de foton jag tagit för att visa just detsamma. Givetvis är det fullt möjligt att det förekom användande av sockertoppar även i slutet av 1800-talet men i offentlig miljö definitivt inte i majoritet. Det kan också poängteras att en "normalstor" absinthe ofta uppgick till runt 12-15 cl men självklart kunde man då, liksom nu, beställa mer eller mindre av en drink.



Till vänster en fransk sockerbit och till höger en svensk. Storleken på den franska sockerbiten från 2007 är densamma som den var under slutet av 1800-talet och början av 1900-talet.

Nedan visas ett axplock av de många vykort och posters som gjordes som reklam för och emot absint. De visar alla tydligt användandet av sockerbitar och också att det hände att man lade flera sockerbitar på varandra för att få drycken ytterligare lite sötare.



Vykort poststämplat 1908.



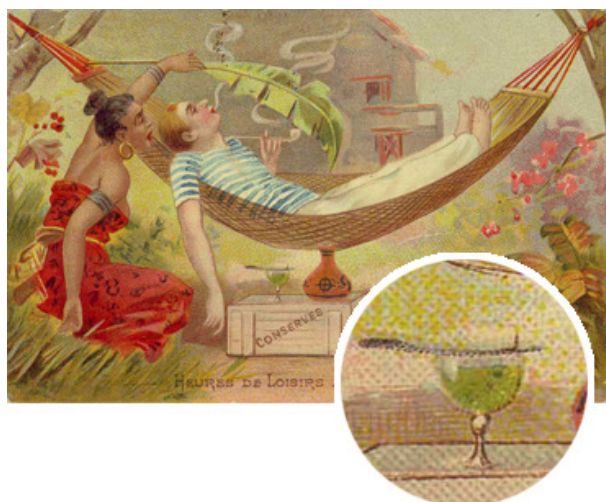
Reklam-chromo för Absinthe Bourgeois. Det är tydligt att paketet inte innehåller någon sockertopp...



Ett vykort ur en serie där damen blandar och dricker sin absinthe. Man ser här två sockerbitar på varandra vilka bidrar till att det ser ut som en större klump socker, vilket det alltså inte är.



Ytterligare ett vykort som visar en fin fyrkantig sockerbit på skeden.



Även här ett vykort som visar en sockerbit på glaset...



Ännu ett vykort och man ser tydligt sockerbiten i handen.



Återigen ser man två sockerbitar staplade på varandra. När sockret smält en aning deformeras det givetvis, men ursprungsformen är tydlig. På bordet står också ett fat med flera sockerbitar.



Och sist men inte minst ytterligare en bild med en perfekt sockerbit i handen...

När vi då är inne på ämnet absinthesked kan jag passa på att kommentera det Lindmark skrev om dessa. Han nämner att skeden med en avbildning av Minerva är den mest eftersökta bland samlare. Jag vill påpeka att vare sig jag eller någon av de samlare jag pratat med, och detta är de mest framstående samlarna av absinthiana i världen, kan förstå varför detta skulle vara fallet. För det första därför att det inte finns några som helst antydningar till att en sked med ett mönster avbildande Minerva överhuvudtaget existerar och för det andra för att Minervas huvud bara är en stämpel som användes av Franska silversmedar för att ange silverhalten. En sked, kniv, mugg eller dylikt med en stämpel med Minerva är i rent silver. Det är allt. Även

om silverskedar var mindre vanliga än pläterade dito så är de inte vidare unika. Om Lindmark stött på en faktiskt referens till en sked avbildande Minerva så är jag mycket intresserad av att se detta eftersom det skulle vara intressant ur min "amatörforskar"-synvinkel.

En del av ovanstående bilder kommer från The Virtual Absinthe Museum, Oxygenee.com och är återgivna här med tillstånd av David Nathan-Maister. Vidare återtryck är förbjudet utan tillstånd från densamme.

Rad 4:

Drycken var genom sin alkoholstyrka, sötma och kvarstående bitterhet trögdrucken [...]

Rättelse:

Absint var inte bitter i den bemärkelse som man kan tänka sig en Bäsch eller Gammeldansk. Destillerad malört resulterar istället i en fruktig bitterhet som inte har den torrhet som finns i klassiska Bitters. Absint är likt en Ouzo, Arak eller Pastis – alltså en lättdrucken aperitif.

Bemötande:

Ovan har redovisats skälen bakom varför drycken var trögdrucken. Att den tekniska utvecklingen gått framåt när det gäller beredning och tillverkning av absinthe, samt att detta även påverkat recepten, är ingenting konstigt. Det går däremot inte att med dagens kunskapsläge exakt bedöma hur man gjorde de 125 åren före fredstraktaten. Före fredstraktaten var det inte endast destillerad malört i drycken utan en betydande del kom från malört och andra örter som under värme fått ligga en längre tid i Cognac, brandy, fine', teknisk sprit eller finsprit, med hög alkoholhalt där örterna sedan silats och vätskan blandats med ett destillatet av Cognac, brandy, fine', teknisk sprit eller finsprit, där endast ett fåtal örter varit nedlagda. På det sättet kom både bitterheten från absinthinet och den gröna klorofyllen med. Örter kännetecknas av att de i stjälken eller stammen, har långa kanaler där avfallet från växtens metabolism deponeras i form av olika hartser där bl a thujon finns med. Hartser som sedan löses upp av just värme och hög alkoholstyrka. Genom denna beredningsmetod ökade också halten av thujon i den färdiga absinthen. När den kemiska kunskapen gick framåt så kunde man ta ut både thujonet och bitterämnet absinhtin från malörtoljan och sedan tillföra en essence som inte var farlig och som inte smakade bittert. Numera består de flesta absinther av finsprit med rena essenser och färgämnen.

Svar:

Nu kommer frågan, pratar vi om absinthe som drycken som fick ett oförtjänt dåligt rykte eller pratar vi övriga avkok som användes som medicin i slutet av 1700-talet?

Om vi talar om absinthe som dryck, aperitif, så kan jag berätta att tillverkningen gick till i princip likadant hela tiden men att mängden av olika ingredienser och även vilka ingredienser förändrades under tiden. Att det framställdes genom destillation råder det däremot inget tvivel om.

Detta finns angivet både i dokument från Pernod's egna arkiv från 1794 samt till och med i en svensk bok från 1799.

Man har destillerat sprit för förtäring sedan 1500-talet. Framställning av sprit genom destillation antas ha "uppfunnits" redan runt 800. De metoder man dokumenterat använt under 1800-talet fungerar alldeles utomordenligt bra fortfarande och är också den bäst lämpade destillationsmetoden för att framställa den här typen av dryck. Liksom att speciella pannor och metoder föredras för att tillverka till exempel whisky. Det finns ingen anledning att göra saker och ting svårare än de behöver vara.

Vad som däremot har förfinats och förändrats är metoder att utvinna finare essenser på ett mer kostnadseffektivt sätt. Spritdrycker med tillsatta essenser kan alltså antas ha tagit del av en förbättrad metod för detta. De "gamla" destillationsmetoderna för att utvinna dessa oljor fungerar däremot lysande och används fortfarande flitigt.

*Att det på sina håll producerades absinthe som tillverkades med enklare och billigare metoder säger jag inte heller något om, men är det dessa som sätter villkoren för hur de bättre och mer framgångsrika och betydligt vanligare och "äkta" sorterna producerades? Ingenstans har jag hittat recept för produktion i större skala som anger att man macererar malört (*Artemisia absinthium*) i slutdestillatet. Däremot använder man Romersk malört (*Artemisia pontica*) för att färga destillatet. Denna är däremot inte i det minsta lika bitter som malört. Vilket också är anledningen att malört inte användes för detta.*

Det är vetenskapligt bevisat att man genom destillation "slipper" de oönskade bittra ämnen som finns i malört. Det är dessutom enkelt kontrollerat på en betydligt mindre vetenskaplig nivå – man kan helt enkelt provsmaka ett glas av varje, destillerad samt macererad malört. Det är däremot inget som nödvändigtvis tar bort tujon ur den färdiga produkten, det minskar däremot mängden. Detta i sig är fullständigt oväsentligt i sammanhanget eftersom man inte tillverkade absinthe i syfte att utvinna en dryck med en massa tujon. Faktum kvarstår att om man tillverkar absinthe med samma utrustning och samma recept och samma metoder idag så blir oftast inte mängden tujon större än att den ryms inom ramarna för EUs regler.

Mängden tujon i slutprodukten är också beroende på när man skördat malörten, geografisk placering av sådden, vilka delar av plantan man använder (att föredra är blad och knoppar – detta står redovisat i flera av de tidigare nämnda manualerna, och det är också dessa delar som innehåller mindre tujon) samt hur länge man låtit växterna torka osv. Men återigen, dessa parametrar var inget man under 1800-talet och 1900-talets början tog någon hänsyn eller notis till av hänsyn till mängden tujon – eftersom denna var både ointressant och från begynnelsen helt okänd som någon faktor överhuvudtaget.

Rad 19:

Tujon, i kombination med mycket extra alkohol bidrog till såväl bestående nervskador som till att den vane pimplaren snart kom att tappa kontrollen över sig själv och begå svåra våldsbrott.

Rättelse:

Mängden tujon i absinten på den tiden, liksom nu, var långt mycket lägre än vad som skulle krävas för att negativt påverka kroppen. Därtill har tujon inga egenskaper att alternera psyket eller en persons kontroll över sig själv. Tujon kan bidra till nervskador, tarmproblem och konvulsioner och kan leda till döden. Detta kräver dock mängder som vida överskrider mängden som stod att finna i absint. Symptomen är däremot klart kända som resultatet av gravt alkoholmissbruk. Mer om tujon senare...

Bemötande:

Det finns signifikanta skillnader mellan de skador som enbart alkohol ger och som alkohol med thujon ger. Thujone klassificeras i kemiska handböcker som ett toxin, dvs ett gift, och det krävs skyddsutrustning för att hantera ämnet. Thujone har framför allt långtidseffekter som yttrar sig i form av signifikanta skador på nervsystemet. Dessa skador yttrar sig, inte minst i kombination med alkohol, i att individen tappar kontrollen över sig själv. Det krävs endast små mängder under lång tid för att skadorna skall manifesteras sig. Den grupp som hävdar att thujonet är ofarligt och att doser av den nivå som dåtidens brukare har exponerats för inte ger några skador, bygger sin argumentering på lethaldoser på försöksdjur och på beräknade lethaldoser för människa. En lethaldos är den dos som vid ett enstaka intag leder till döden. Det är vetenskapligt gravt ohederligt att argumentera på det sättet.

Svar:

Det finns moderna studier som visar tujonets effekter under tid och olika mängd och de påvisar att effekten avtar och inte ger fasta skador. Utförda på människor och gällande just tujon i kombination med alkohol. Om man skulle inta ren tujon är detta direkt livsfarligt vilket jag heller aldrig sagt emot. Att mängden tujon i absinthe ens under en längre tids intag leder till de effekter som beskrivits i äldre texter är däremot inte i överensstämmande med hela verkligheten.

S.14 Sammanfattning:

Sista raden:

Idag säljs en något annorlunda absint som är gjord på teknisk sprit eller finsprit, essenser av ett fåtal örter, samt malört utan tujon.

Rättelse:

Detta är ett av de påståenden som får mig att undra om boken skrevs under andra halvan av 90-talet. Det har under flera år funnits ett antal olika absinter på Systembolaget, varav endast en i ordinariesortimentet. Än flera sorter finns att tillgå för barer och restauranger via registrerade vin- & spritimportörer. Det finns dessutom idag en helt autentisk absint i Systembolagets beställningssortiment.

Bemötande:

På den internationella marknaden finns ett stort antal märken från ett växande antal tillverkare. Såvitt jag har kunnat finna så finns det idag inte någotärke som tillverkats av destillerat och lagrat vitt vin, dvs Cognac eller brandy, med en vätskeblandning av örter först nedlagda i brandy som därefter destillerats och växter blötlagda i uppvärmd brandy där växterna sedan silats av och vätskan blandats med den övriga destillerade brandyn. Ett fåtal märken sägs innehålla tujon liksom bitterämnet absinthin. Dagens tujonhalter är via lag reglerade. I övrigt så har ersättningsprodukter tagits fram, dryckesmönstren har förändrats så det hör troligen till ovanligheterna att en individ konsumerar en hel flaska absinthe dag efter dag under långa perioder.

Svar:

Det verkar ärligt talat inte som om Lindmark ens inför dessa kommentarer har ansträngt sig för att hitta svaret Detta trots att jag påpekat att det finns gott om sådana produkter idag. Eftersom Lindmark uppenbarligen har hittat till min hemsida kunde man anta att han också skulle läsa lite mer än bara min recension på hans bok. Hade han gjort det så hade han också hittat exakt vilka märken och fabriker jag syftade på. Han hade också sett de olika absinther jag äger/har ägt som härstammar från före förbudet.

Nåja, det finns ett ganska stort antal absinther gjorda med samma recept, metoder och typ av utrustning som "dåtidens". För att nämna ett par exempel hänvisar jag till följande websidor och hoppas att Lindmark läser där.

<http://www.bestabsinthe.com/>

<http://www.duplais.com/>

Flera andra gör detsamma, som t ex Combiar med sin Blanchette, tyska Eichelberger, Les Fils de Emile Pernot i Pontarlier, Distillerie Armand Guy, en rad Schweiziska absinthe-distillerier osv.

S.18 Problematisering:

Rad 18:

Varför pågår det sedan flera år ett offentligt samtal i media som syftar till att förringa absintens – genom medicinens erfarenheter, inom folkhälsan vunna insikter – väldokumenterade skadeverkningar?

Kommentar:

Samtalet och kunskapsspridningens syfte är inte att förringa eventuella skadeverkningar av alkohol, för det är där skadeverkningarna finns. Det syftar till att lyfta fram den verkliga erfarenheten av vad absint är och vilka verkningar den har eller inte har. Modern forskning har gång efter annan visat att resultaten av de studier som företogs av bl.a. Dr Magnan inte kan tillskrivas absint eller "absintism" utan snarare

alkoholmissbruk. Modern medicinsk forskning har också visat sanningen om tujon i absint och dess verkningar. Medicinska erfarenheter i all ära men forskning går framåt både i kunskap och materiell utrustning som borgar för mer exakt vetenskap. Lobotomi användes in på 1940 och 50 talet och jag tror att vi alla är rörande överens om att det idag finns bättre metoder. Trots det fick den Portugisiske läkaren Egas Moniz 1949 Nobelpriset för att ha utvecklat metoden.

Bemötande:

Absinthen har fått sitt rykte genom sin historia, och främst då före fredstraktaten efter Första Världskriget och även före 1880. Absinthe i betydelsen malört och livets allmänna bitterhet sträcker sig 5.500 år tillbaka i tiden. Det intressanta är då att ta reda på hur absinthen var beskaffad från slutet av 1700-talet samt hur den brukades. Absinthen idag har egentligen inte mycket mer än namnet gemensamt med vad som fanns under 1800-talet. Det finns däremot starka ekonomiska motiv och krafter för att förringa absinthen dåtida skadeverkningar för att försäljningen idag inte skall påverkas negativt.

Svar:

Jag vill igen fråga vilka dessa starka ekonomiska motiv är. Hur som helst så har Lindmark återigen visat att han inte letat särskilt hårt. Det finns en mängd absinther som är tillverkade på exakt samma vis som för över 100 år sedan. De är fullt lagliga och säljs världen över, numera till och med i USA. Jag ber igen Lindmark titta på sidorna hänvisade ovan.

S.21 Absint:

Rad 10:

Trots ett omfattande internationellt sökande har det inte gått att få fram någon resterande flaska av den äkta schweiziska absinten

Kommentar:

Ett omfattande internationellt sökande som kunde begränsats till södra Sverige och där funnit vad som söktes. I kretsen bland de mest framstående absinthhistorikerna i världen kunde Lindmark med enkelhet fått tillgång till ett flertal olika sorter "äkta absint" från före förbudet.

Bemötande:

Fortfarande har jag inte fått tag på någon flaska från 1700- eller 1800-talet. Däremot har jag fått fotografier på flaskor som sägs vara från den tiden. Ett problem i sammanhanget har varit att fotografierna har avbildat flaskor av typer som inte tillverkades förrän på 1900-talet. I samband med fredstraktaten så förbjöds tillverkning, lagring, försäljning, export och import av absinthe. Eftersom det fanns mycket betydande kvantiteter i lager så fick grossisterna efter en tid dispens för att få återuppta exporten. Faten kan då ha tappats om på flaskor. Jag har inte hittat några uppgifter om hur gammal den absinthe var som belades med dessa förbud. Med den stora försäljning och omsättning som rådde åren före och under Första Världskriget så kan det ifrågasättas om det funnits absinthe av äldre datum. Detta utesluter förstås inte att det kan ha funnits både fat och flaskor som har glömts bort i någon källare. Sådana uppgifter finns bl a från södra Spanien.

Svar:

Det hittas med jämna mellanrum absinther från cirka 1900 och framåt. Jag äger själv absinther från cirka 1905-1910 och fram till idag med mellanlandningar på 1920-talet, 1930-talet, 1940-talet, 1950-talet, 1960-talet och 1970-talet osv. Dessa med ursprung från Frankrike, Schweiz, USA samt Spanien. Att det inte hittas många flaskor från före 1900 är inte särskilt konstigt. Dessa har med största sannolikhet konsumerats. Det finns däremot på museet i Pontarlier faktiskt flaskor från så tidigt som runt 1870.

S.22 Absint:

Rad 10:

Likaså ersattes naturligt gröna växtämnen av konstgjorda kemiska substanser vars skadlighet var påtaglig. Varför denna gradvisa förenkling och förfalskning?

Rättelse:

Det fanns ett antal tillverkare som försökte profitera på absintens popularitet. Dessa sökte snabba och billiga sätt att tillverka "absint". Under den senare tiden, strax före förbudet i Frankrike, kom däremot lagar och bestämmelser att omöjliggöra sådan produktion varför endast naturliga och autentiska produkter kunde tillverkas och säljas. De naturliga produkterna ersattes

aldrig av dessa kemiska påhitt. De naturliga produkterna tillverkades som alltid, ända fram till sista dagen.

Bemötande:

Priset på absinthe föll snabbt samtidigt som volymerna ökade starkt liksom avsättningen. Prisbilligheten hade också att göra med att hela tillverkningen förändrades med finsprit eller teknisk sprit, essenser och färg som inte kom från klorofyll.

Svar:

Än en gång ska tilläggas att de största och vanligast förekommande märkena tillverkades helt naturligt utan tillsatser. Det var också dessa som fick lov att tillverkas när de mindre "nogräknade" producenterna effektivt stängdes med lagkrav. I de "destillationsmanualer" jag hänvisat till tidigare och även andra verk finns recept på hur man tillverkar absinthe av essens. Dessa essenser utvinns ur naturliga råvaror. Som jag sagt – att det fanns tillverkare som använde minst sagt oetiska och direkt farliga ämnen i sin tillverkning säger jag inte emot – det är väl känt. Att dessa däremot får stå som måttstock till vad absinthe var och är kan däremot ifrågasättas. Det fanns på den tiden inte de lagar och restriktioner vi har idag. Vi har dem idag av flera anledningar, delvis för att forskningen går framåt och också för att man "lärt av sina misstag". De tillverkare som använde diverse giftiga ämnen för att producera billig absinthe (och för den delen alldeles säkert annan sprit också) stoppades effektivt när lagar om tillverkningsmetoder och förbjudna ämnen stiftades just på grund av de hälsorisker som upptäcktes.

Värt att notera är också att det inte var alla producenter som använde en druvbas överhuvudtaget. Många, även stora välkända märken, tog den billigare "finspriten" istället redan från första början. De som använde druvbaser var däremot ofta noga att skriva detta på sina etiketter och använda det i sin marknadsföring.

Rad 24:

Kyls absinten blir drycken mera överkomlig att få ned medan skadorna av dess verkan på sikt blir värre.

Kommentar:

Vari ligger sanningen i detta påstående och vad är det Lindmark vill säga? Om absinten kyls, det vill säga späs med kallt vatten blir den lättare att dricka. Visst är det så, det är också så den ska drickas. Men hur kan eventuella skador på sikt bli värre på grund av detta? Innebär det att större mängd konsumeras eller menar Lindmark att kall absint är skadligare än ljummen? Det låter så och i sådant fall är jag mer förvånad över detta påstående än många andra i boken. Oavsett, så är det

korrekt att ett långvarigt bruk av kontinuerligt stora mängder alkohol på sikt ger värre skador än ett kortvarigt bruk. Det har däremot inget specifikt med absint att göra.

Bemötande:

Tumregeln för kylning är att alkohol kan kylas till knappt hälften av sin alkoholstyrka innan den fryser. Absinthe intas även som magshots och som sängfösare utan vare sig tillsatt vatten eller socker. Som sådan var den ofta starkt kyld. Slemhinnorna i mun, svalg, matstrupe, mage och tarmar består av en slemhinna av enskiktat epitel vars celler lätt skadas av både stark alkohol och kyla. Stark alkohol kan i sig självt ge upphov till skador på slemhinnorna. Kyld alkohol kan genom sin kyla ge upphov till kylskador på cellerna. I cellerna finns DNA och RNA vars information å ena sidan kan reparera cellerna å den andra se till att reparationen blir rätt utförd. Både alkoholens styrka och alkoholens kyla kan skada dessa funktioner. Allvarligast är om den funktion som ser till att reparationen blir rätt utförd skadas då detta kan ge upphov till skador som inte läks och som bl a kan ge upphov till bl a cancer.

Svar:

Absinthen var och är i huvudsak en aperitif, inte en medicin. Att vissa använde den mot magont eller hosta eller en förkylning är inget konstigare än att vissa idag tar en whisky när de är lite krassliga, även om det i sig inte har någon som helst "läkande" effekt. Jag vill be Lindmark om en referens som visar var man nämner starkt kyld absinthe som medicin eller för den delen sängfösare samtidigt som jag måste ställa frågan; vad är "starkt kyld"? Dessa personer som nu antas ha druckit absinthe på detta vis kan väl då också antas ha gjort så vid de tillfällen då de känt att de behövt en magkur eller liknande, alltså – inget de gjort tre eller fler gånger om dagen i fyra månader. Med andra ord är de enstaka små "medicinsnapsarna" inte längre en parameter att räkna med då detta inte kan anses utgöra någon fara för slemhinnorna. För att vara säker kontaktade jag Sven Andreasson, avdelningschef för Alkohol och Narkotika på Folkhälsoinstitutet och ställde frågan om 65% alkohol skulle göra någon skada på slemhinnorna om man vid enstaka tillfällen tog en "snaps" som t ex en förkylningskur. Svaret var just att det vid sådant intagande inte kunde ses som direkt skadligt i det avseendet. Han var givetvis noga att påpeka att alkoholkonsumtion i sig däremot kan ha negativ inverkan på hälsan i allmänhet, med all rätt. Att stora mängder ren alkoholdryck på en styrka kring 65% vid kontinuerligt intag däremot skulle ge skador och öka risken för vissa typer av cancer är däremot inget jag säger emot. Men inte heller detta kan riktigt anses vara en parameter att räkna med eftersom absint främst dracks utspädd med 4-5 delar vatten per en del absint.

S.24 Absint:

Rad 24:

Hur kan det ha kommit sig att det inte förrän i början av 1900-talet gick att stoppa en dryck som sedan länge bedömts som extremt giftig. [...]

Kommentar:

Det kan komma sig av att nykterhetsrörelsen till viss del i samverkan med vinindustrin idkade sin forskning, den Lindmark till stor del lutar sina fakta mot, och att dess motståndare gjorde detsamma. Det finns samtida forskning som motsäger tujonets verkningar och att absint skulle vara en drog eller ett gift. Det har ju dessutom i modern forskning visat sig att det snarare var nykterhetsrörelsens motståndare som hade mer faktamässigt rätt. Lindmarks liknelser med opium, kokain, amfetamin, haschisch och andra droger är ett patetiskt försök att sätta skräck i läsaren, sensationalism är ett gott ord i sammanhanget. Absint har inget som helst i det sällskapet att göra.

Bemötande:

Under 1800-talets senare del så byggdes det ut en mängd mentalsjukhus och fängelser som bl a hade att hysa den växande skara människor som led av absinthismens följder och eller som hade begått svåra våldsbrott under inflytande av rus. De led inte bara av alkoholism utan också av skador på sitt nervsystem som inte gick tillbaka under avhållsamhet. Inför Första Världskriget så fanns det inom militären en stor och berättigad oro över att det inte gick att skriva ut tillräckligt många unga friska män till hären och flottan just pga av absinthens följdverkningar. Ägarförhållandena bakom destillerierna, grossisterna och barerna var sådana att den ekonomiska och politiska makten berördes i sitt innersta. Både de inomnationella och utomnationella intäkterna av absinthe var betydande och detta i konkurrens med andra alkoholtillverkande länder. I samband med vinlusens intåg runt 1865 och dess härjningar i vingårdarna så uppstod det runt 1880 brist på vitt vin att destillera och lagra till Cognac och brandy. Denna brist ersattes av finsprit eller teknisk sprit. För att täcka det inhemska behovet av rött och vitt vin så importerades druvor och vin från andra länder kring Medelhavet. Vartefter nya vinstockar planterades och hårdigare arter ympades in på stockarna, så kom den inhemska produktionen igång igen. Med absinthens förändrade produktionsmetoder tappade vinodlarna en stor kundgrupp. På annat håll pågår sedan ett par år ett arbete med att reda ut nykterhetsrörelsens inverkan i bland annat dessa avseenden.

Svar:

Det var som sagt inte alla producenter som använde en druvas som grund. Många använde, redan innan vinlusen "finsprit". Det är än en gång så att det som hänvisas till i avseende av absinthism har behandlats i även moderna oberoende studier där detta starkt ifrågasätts. Det

är mer än sannolikt att det faktiskt berodde på grav alkoholism i kontrast till vad en del studier från den tiden och även Lindmarks återgivande säger.

I boken "Absinthe – History in a Bottle" av Barnaby Conrad III nämner Conrad följande siffror;

"1874 konsumerade frankrike 700.000 liter absinthe, men 1910 hade siffran ökat till otroliga 36.000.000 liter absinthe per år."

Han skriver också senare i samma stycke;

"Men statistik kan vara förrädisk. Man kan få intrycket att absinthe tog över landet. I verkligheten utgjorde absinthe aldrig mer än 3% av all alkohol som konsumerades i Frankrike medan vin utgjorde 72% (de återstående 25% utgjordes av öl, eau-de-vie och andra drycker)."

(Min översättning från engelska.)

Ovanstående siffror finns också att finna i en artikel i New York times från 1910.

Man bör då ställa sig frågan om det verkligen är korrekt att utpeka absinthen som det egentligen största problemet och det är tydligt att det är mer än troligt att ovanstående i Lindmarks bemötande berodde på vanligt alkoholmissbruk.

Följande kan läsas om Delirium Tremens:

"Delirium tremens är en komplikation till i första hand alkoholberoende eller alkoholism och klassificeras som ett alkoholbetingat psykotiskt syndrom.

Delirium tremens kan uppträda 24 till 72 timmar efter ett avbrott i en längre tids dagligt missbruk av alkohol. För att diagnosen skall kunna ställas krävs att personen har ett konfusionstillstånd (förvirringstillstånd) med svårigheter att orientera sig till tid, rum, situation och person.

Initialt ses abstinenssymtom som tremor (skakningar speciellt i händerna), irritabilitet, sömnlöshet och kräkningar. Därefter kan allvarligare symtom uppträda, som epilepsianfall, plockighet, vanföreställningar, stark oro och konfusion samt syn-, hörsel-, lukt- och känselhallucinationer. Temperatur, blodtryck och pulsfrekvens är påtagligt förhöjda."

I Magnan's studier från 1864 – 1874 beskriver han symptomen för absinthism som bland annat hörsel- och synhallucinationer.

Andra som utförde liknande studier beskrev symptom som hallucinationer, oro och krampningar. Inte helt olikt Delirium Tremens.

S.41 Begreppet Absint:

Rad 22:

En annan av de verksamma substanserna i absinten kommer från roten till alrunan [...]

Kommentar:

Även om det är känt att alruna användes som ingrediens i ett fåtal absinter är det också känt att det inte är en ingrediens i något av de välkända recept som speglar de ingredienser och mängder som utgjorde majoriteten av de absinter som fanns att tillgå. Alruna som ingrediens var oerhört ovanlig i Frankrike, Schweiz och Spanien och de få recept jag sett med Alruna som ingrediens härstammar oftare från t.ex. Tyskland och är dessutom avsedda för produktion i mindre skala. Det synes därför aningen förhastat att tillskriva alrunan så mycket relevans i sammanhanget absint.

Bemötande:

Alruna kallas också för kärleksäpplen. Hur vanlig alrunan är ur botanisk synpunkt i berörda länder får jag överlåta till en botaniker att svara på. Dock fanns alrunan med i de ursprungliga recepten. I den textmassa jag tagit del av har det inte funnits någon redovisning av hur alruna har använts i olika recept.

Svar:

Jag vill än en gång be Lindmark om en direkt hänvisning till vilka "ursprungliga" recept som åsyftas, speciellt med tanke på att han senare skriver "**I den textmassa jag tagit del av har det inte funnits någon redovisning av hur alruna har använts i olika recept**". Var finns då den första referensen till ursprunget? Vad man troligen kan anse vara ett verkligt ursprungligt recept till drycken absinthe är ett handskrivet sådant tillhörande Abram-Louis Perrenoud (senare Perrenod), fader till Henri-Louis, grundaren till Pernod Fils. Det antas datera ända bak till 1794 och de enda ingredienser som anges är;

Malört (*Artemisia absinthium*), Mynta, Citronmeliss, Anis, Fänkål och Kalmus.

För färgning av produkten listar receptet följande örter; Romersk malört (*Artemisia pontica*) och Isop.

I Duplais destillations och produktionsguide finns inte mindre än sex olika recept på olika typer av absinthe, allt från den finaste Suisse till att utvinna essens och göra absinthe på detta. Inget av dessa nämner Alruna.

I Roret's "Nouveau Manuel Complet du Distillateur Liqueuriste" från 1888 finns fyra olika recept på absinthe. Inget av dessa nämner heller Alruna som ingrediens.

I "La Fabrication des Liqueurs" av J. de Brevans från 1908 finns inte mindre än 16 olika recept på absinthe. Inget nämner Alruna. Sju av dessa 16 är dessutom typiska för olika geografiska platser i Frankrike, vilket visar olika smakstilar och ingredienser beroende på del av landet. Av dessa sju är en dessutom en typisk Schweizisk "blanche".

De sex återstående geografiskt knutna recepten hör till följande platser; Pontarlier, Montpellier, Lyon, Fougères, Besançon och Nîmes.

S.52 Lite botanik:

Rad 24:

Nere på kontinenten ingick också Roman wormwood (*Artemisia pontica*) i absinten.

Kommentar:

De "obekräftade" internetuppgifterna om att denna användes för att dess klorofyll skulle ge färg åt den färdiga drycken är helt korrekta. Detta står klart och tydligt att finna i litteratur från flera håll i världen från mitten av 1800-talet och framåt, inte minst i böcker om sprittillverkning från Frankrike.

Bemötande:

Artemisia pontica odlades via klostren även uppe i Norden. Exakt varför denna ört fanns med bland absinthens örter, annat än att den i de aktuella geografiska trakterna var vanligt förekommande, har inte framkommit ur den textmassa jag tagit del av.

Svar:

Mycket märkligt att Lindmark inte träffat på pontica i någon av alla texter han läst, speciellt med tanke på att han tydligen läst en mängd olika tillverkningsmetoder och recept. Det är en av de vanligaste örterna för färgning i absinth och är angiven i majoriteten av historiska absintrecept. Artemisia pontica ger också ytterligare lite smak i samband med färgningen. Artemisia pontica, Romersk malört kallas också i Frankrike för Petit absinthe.

S.81 Som dryck:

Rad 1:

Absint är en torr, dvs osötad, och rejält bitter samt alkoholstark spritdryck av likörtyp.

Rättelse:

Om osötad i alla sammanhang betyder torr så skulle detta stämma. Det gör det dock inte och absint är normalt inte en "torr" dryck. Absint är inte heller rejält bitter. Det är däremot en vanligt förekommande vanföreställning. På senare tid har däremot marknaden i det närmaste överflödats av produkter från till stor del Tjeckien som bara är enkla macerat av örter i sprit som sedan filtreras. Dessa är oerhört bittra men har inte heller någon koppling till "riktig" absint. Definitionen på likör att sockret skall vara med från början och tillsatt vid konsumtionen.

Bemötande:

Befintliga data tyder snarast på att den absinthe som tillverkades under slutet av 1700-talet och början av 1800-talet var rejält bitter och osötad. Varefter produktionen gradvis förändrades, rationaliserades och förenklades så dämpades bitterheten och ökades sötman. Idag finns det absinthesorter som inte innehåller bitterämnet

absinthin och nervigftet thujon men som å andra sidan har sötats vid produktionen. Syftet är troligen att göra drycken mera lättdrucken vilket i sin tur gör att den ofta dricks utan vatten och extra sockertillsats. En lägre alkoholhalt i drycken stimulerar även denna form av konsumtion. Den internationella definitionen på likör är just att den skall ha sötats från början och inte efteråt.

Svar:

Det är väldigt vad Lindmark hänger upp sig på tujon. Det finns idag ett antal absinther som sötats redan i produktion med tillsatt socker, ja. De är däremot en klar minoritet och kanske inte representativa för absinthe som sådan. Syftet med sötningen kan vi bara spekulera om men ett antagande är att man vill tilltala den massa människor som idag är vana att dricka pastis och liqueur d'anis och i vissa fall också för att dölja en önskat skarp bitterhet som kommer av att man – felaktigt – macererat malört i slutprodukten alternativt tillsatt malörtsolja i efterhand. Men, än en gång – den minoritet av sötade absinther som finns på marknaden är knappast representativ för absinthe som dryck. Jag antar att Lindmark inte anser att Statesman är vidare representativ för Whiskey generellt.

Självklart kan definitionen "rejält bitter" vara väldigt individuell men det finns ju snapsar idag som verkligen är rejält bittra, vilket också är deras syfte. Dessa är kryddade med bland annat malört och ofta också gentiane. Jag har ännu inte hört Lindmark tala om de otroliga tujonhalterna i dessa produkter. Destillerad malört är däremot inte bitter på samma vis. Detta beror inte på några förfinade metoder över huvud taget. Tvärtom kan man med väldigt enkla medel destillera sprit och malört och få ett alldeles oerhört gott och blommigt resultat. De bittra absinthinerna stannar i majoritet kvar i maceratet. Detta är ett faktum. Givetvis kan mängden malört ökas för att intensifiera smaken och då också få en mer "torr" smak men inte samma bitterhet som i macererad eller rå malört.

Rad 5:

Den äkta absintens opalgröna färg kommer i huvudsak från juicen av spenatens, nässlans, persiljans eller ibland den färskas malörtens klorofyll [...]

Rättelse:

, nässlor och persilja används och användes otroligt sällan som huvudsakliga färggivare, om de användes överhuvudtaget. Gemensamt för majoriteten av absinter är dock att Isop, Romersk malört och Citronmeliss användes för detta ändamål. Förutom färg ger de också ytterligare smak till drycken. Lindmark skriver också att malört ibland användes för att ge färg. Malört är den ört som absolut inte ska användas för färgning eftersom detta ger en önskad extrem bitterhet när den inte destilleras. I Franska manualer för framställning av sprit från denna tid

omnämns just detta som något man inte ska göra. Trots detta så har bladen från både vanlig och romersk malört använts i såväl destillat som macerat.

Bemötande:

Här invecklar sig Hartsmar i ett resonemang som gör att hans tidigare påståenden om hur absinthen tillverkades och vilka örter som fanns med vid produktionen, helt kan ifrågasättas. Här lämnas utrymme för en publikation som redovisar alla kända recept för tillverkning av absinthe.

Svar:

Inte alls. Jag säger att spenat, nässlor och persilja otroligt sällan användes som färggivare och absolut inte som huvudsakliga sådana - i de fall de överhuvudtaget användes alls.

*Alltså, att dessa kunde användas för färgning är möjligt och det hände. De var däremot **inte** huvudsakliga färggivare.*

De övriga ingredienserna jag nämner är alla mycket vanliga örter i absinthe och tillhör de verkliga huvudsakliga färggivarna.

Jag nämner ingenstans en publikation som redovisar alla kända recept, men väl en hänvisning till de större verken på området. Jag vill däremot än en gång be Lindmark hänvisa mig till den källa där han sett "de ursprungliga recepten".

S.82 Som dryck:

Rad 15:

Alkoholhalten varierar mellan ca 47-80 volymprocent.

Kommentar:

Drygt 70 sidor tidigare var siffrorna 55-90 %. Hur är det nu då?

Bemötande:

Den första uppgiften hänvisar till de förhållanden som rådde före fredstraktaten.

Den andra uppgiften härrör sig från en producent som idag säljer ett flertal märken av absinthe med varierande volmprocent. I mellanperioden är man ändrat metod för att mäta alkoholhalten.

Svar:

I mångt och mycket har det enligt Lindmark varit oväsentligt att bry sig om vad som hände efter förbuden. Nu är det plötsligt väsentligt i alla fall.

Det vore en idé om Lindmark varit tydligare med sina distinktioner i boken, så hade sådana här kommentarer undvikits men, mina tidigare noteringar rörande alkoholhalten i absinthe står kvar.

S.89 Som dryck:

Rad 15:

Det destillat som erhöles svarade för absintens speciella gröna färg och bouquet. Eller arom, dvs dess doft och smak.

Rättelse:

Det här är en direkt omöjlighet och alldeles fel. Destillatet som erhålls är färglöst. Den vita absinthe, absinthe blanche, som Lindmark också talar om i boken är helt enkelt ofärgad absint. Den gröna färgen erhålls i nästa steg i processen, genom att under kort tid blötlägga utvalda örter i det fortfarande ljumma destillatet. Lindmark antyder också att det vanligaste sättet att få ner styrkan till önskad alkoholhalt var att späda ut det med svagare sprit. Detta förekom, men det vanligaste var ändå att späda ut det med vatten. Det var både enklare och billigare och ger ett betydligt bättre resultat.

Bemötande:

Det är möjligen otydligt uttryckt. Vad jag avser är att man blandar destillat från en vätska där några få örter har legat i antingen Cognac, brandy, finé, teknisk sprit eller finsprit med avsikt macerat från en mängd örter som under värme legat i Cognac, brandy, finé, tekniskt sprit eller finsprit. Vad den nya blandningen av destillat och macerat har för fackbeteckning känner jag inte till. Denna blandning tillfördes sedan ytterligare ren Cognac, brandy, finé, teknisk sprit eller finsprit för att uppnå önskad styrka. I den textmassa som jag tagit del av har det inte någonstans uppgetts att drycken späts med vatten.

Svar:

Ja, det var nog otydligt uttryckt. Det Lindmark nu beskriver är betydligt mer korrekt. Detta är den metod som används vid färgningen. Man tar en del av det ursprungliga destillatet medan det fortfarande är svagt varmt och macererar färgningsörterna i detta. Detta tillsätts sedan till det ursprungliga destillatet.

Jag hänvisar däremot igen till tidigare nämnda manualer/guider för att läsa hur utspädningen sker. Att späda det med vatten till önskad alkoholhalt nämns i texter redan från sent 1790-tal. Att späda med vatten är betydligt billigare än att nyttja mer sprit.

S.97 Kulturhistoria:

Rad 10:

Riktigt iögonfallande blev missbruket bland fyllbultar samt hos trasproletariatets fattigfolk. Det som började som en öppet visad social vana i barerna och på caféerna övergick så småningom till en överdriven konsumtion, missbruk, kriminalitet och prostitution.

Kommentar:

Att tillskriva absinten all denna misär är en inte så liten överdrift. Det dracks ofantliga mängder alkohol och vin, och absinten – om än brukad i Miljontals liter – stod endast för en relativt liten del av den totala alkoholkonsumtionen. Det är tydligt att Lindmark återigen i stort bara vidareförmedlar en gammal utstuderad myt med ursprung i nykterhetsrörelsen och vinlobbyn. Viktigt att minnas är att man inte ansåg att vin var att jämställa som övrigt sprit. Det var alltså relativt accepterat att dricka ansenliga mängder vin, men eventuella illdåd skyllades på så lite som ett par glas absint.

Bemötande:

Den allmänna förbrukningen av alkohol var förvisso stor. Men det fanns också nykterister samt människor som kunde hålla sin konsumtion socialt kontrollerad. Jämsides med absinthen intogs också en rad andra alkoholdrycker. Prickar man in olika redovisningar av var absinthe såldes och förbrukades i stora mängder så finner man att bruket var knutet framför allt till vissa orter och dess omgivning. Under 1800-talet var det en stor social oro med stora förändringar i samhället. Det är ingenting konstigt med att urbaniseringen drog med sig en oro och en ångest som självmedicinerades med alkohol. Det som gjorde att beteendet stack ut var att det var så stora grupper som kom att hamna utanför samhället i form av arbetslöshet, fattigdom och sjukdom. Alkohol är vanebildande samtidigt som den ger upphov till en ökande tolerans, dvs det behövs mer och mer alkohol för att ge önskad effekt. Thujonet i absinthen orsakar vid långvarig konsumtion skador på nervsystemet som visar sig i bl a beteendeförändringar. Att toppa ett redan högt alkoholintag med absinthe var just det som löste ut våldsamma beteenden som fick svåra följder. Inom olika samhällen och sociala grupperingar så finns det tysta regler för hur individen socialiseras till ett alkoholbruk och detta innebär bl a hur man får bete sig samt var och hur man får inta sin alkohol. Dessa socialisationsregler skiljer sig mellan katolska och protestantiska länder.

Svar:

Det material som finns tillgängligt som gör gällande att absinthen på något sätt var den utlösande faktorn till en del vredeshandlingar kan igen ifrågasättas. Mängden absinthe som intogs i förhållande till annan sprit är förhållandevis liten. Det är bevisat i flera studier att absinthe från före förbudet inte innehöll de stora mängder tujon man trodde vilket igen bestrider de antaganden man gjort. Att alkohol ställer till det och kan orsaka en mängd problem både fysiskt, psykiskt och socialt håller jag fullständigt med om – och därigenom kan ett missbruk av absinthe leda till detsamma. Det kan också ett missbruk av Cognac, Champagne, Vodka eller Rom.

S.102 Kulturhistoria:

Rad 15:

Den bidrog även på ett lömskt sätt till skärpta sinnen, ökad drift, stegrad potens och en allt mer pockande och varmt dunkande kåthet.

Rättelse:

Absint är som alla alkoholdrycker snarare hämmande på potens. Absint tillskrivs ofta egenskapen att öka sexdrift, att det skulle vara ett afrodisiak, vilket det däremot inte finns något belegg för mer än i författarnas rader i poesin. Vidare skriver Lindmark att det också i ett senare stadie ger djupa depressioner, svängande schizofreni, galenskap och ytterst – dödligt våld. Detta är återkommande iakttagelser i ett antal studier av bl.a. Dr Magnan. Det låter också i beskrivningen som om alla som drack absint förr eller senare skulle begå dödligt våld. Det måste innebära att Frankrike var en nation av mördare och då är det anmärkningsvärt att det inte begicks fler mord. Övriga iakttagelser är återigen knutna till långvarigt alkoholmissbruk. Som Lindmark själv säger i början av boken så är utgångspunkten för studien eller redogörelsen av något också grunden till resultatets vinkling. Detsamma gäller Magnans studier som inte bara var undermåliga rent vetenskapligt men med en tydlig agenda.

Bemötande:

Den äkta absinthen bestod från början av 15 olika örter som på varierande vis i grupper legat i olika bad av brandy eller annan alkoholbas. Från dessa har det skapats ett destillat och ett macerat som blandats samman och därefter reglerats till önskad alkoholstyrka med ytterligare brandy eller annan alkoholbas. Var och en av örterna hade både eftersträvansvärda egenskaper som icke önskvärda biverkningar. Skälet till att det var just 15 örter var att de parvis tog ut varandras biverkningar. Med färre örter blev det också fler biverkningar.

Alkoholen etanol har egenskapen att dämpa den sexuella lusten och förmågan hos både män och kvinnor. I malört, både allmän och romersk, finns ämnen som öppnar eller vidgar de inre sekretoriska kanalerna liksom blodkärlen, även de finaste kapillärerna. Av det skälet så har malört i sprit ofta tagits in som magshots och aperitif före måltider som varit feta, rökta och/eller starkt kryddade. Detta för att det behövdes mer saliv, magsaft, galla och bukspott för att bryta ned maten. Detta är mycket väl känt och farmakologiskt belagt sedan länge.

Funktionen i både mannens lem som i kvinnans blygdläppar, bygger vid erektion och svullnad på att dess blodkärl öppnas samtidigt som frånflödet stryps åt. Detta ger erektion hos mannen och svullna blygdläppar hos kvinnan. Samtidigt avges hos mannen ett slem, försatsen, och kvinnan lubrikerar, dvs det avsöndras en fukt som från början är vitt och salvliknande till sin konsistens men som vid stigande upphetsning blir genomskinligt och mer lättrinnande än vatten. Dessa funktioner hos

mannen respektive kvinnan syftar båda till att ge upphov till ett glidmedel, som vid sexuellt umgänge skall förhindra skador och smärta i underlivet.

Alkohol ger i sig upphov till att hämningar släpper och att djärvheten inför det motsatta könet tilltar. Att alkohol och absinthe i synnerhet, ger upphov till en upplevelse av skärpta sinnen är heller inget konstigt mot bakgrund av vad drycken innehåller för psykoaktiva ämnen och vilken psykoaktiv verkan de har. Upplevelsen av klarhet och skärpta sinnen hos individen motsvaras dock inte av det verkliga förhållandet. Ett citat som ofta nämns är det här: "the tart grovs fonder". Tart är ett engelskt slangord för flicksnärta eller prostituerad. Flickan ter sig alltså skönare och vackrare än hon är. Detta är den vrongbild som den påverkade hjärnan ger individen och så går det som det går.

Svar:

Jag vill än en gång be Lindmark om att visa var han finner denna definition av "äkta absinthe". Det finns absinthe-recept och produkter från den tiden som mycket riktigt innehöll ett 15-tal örter men oftast innehöll de faktiskt färre. En referens till var det nämns att dessa örter valts ut parvis skulle vara bra. Dessutom blir talet 15 inte jämna par... Olika örters funktion inom läkekonsten genom tiderna är jag väl medveten om men det finns inte heller några klara belägg för att någon av dessa egenskaper förs vidare i absinthen som dryck. En del egenskaper kan till och med ifrågasättas hur mycket sanning eller "häxkonst" det egentligen ligger i.

Nu är det lite oklart om Lindmark syftar på om det är alkohol generellt eller specifikt absinthe som skulle få flickan att te sig skönare och vackrare än hon är, men det är allmänt känt att alkohol generellt ger den här "effekten" men också att en del av den effekten beror på att individens självbild blivit förstärkt och även individen själv tycker sig vara mer attraktiv än denne annars skulle göra. Det där har däremot inget specifikt med absinthe att göra.

S.110 Kemi, sjukdom och experiment:

Rad 1:

Under absinttillverkningens mest expansiva period tillsattes bl a ren malörtsolja och giftiga kemiska färgämnen till alkoholen etanol.

Rättelse:

Ett fåtal profiterande producenter gjorde detta. Majoriteten av absinttillverkarna gjorde sina produkter 100% naturligt och på samma vis som de alltid gjort. Malörtsolja ger en oönskad bitter smak och nyttjades inte av de större producenterna. Dessa oäkta produkter togs också effektivt bort från marknaden genom lagstiftning. Det fanns givetvis också seriösa producenter som tillverkade absint av kalldestillerade oljor - essenser, istället för att destillera ett macerat. Dessa absinter ansågs hålla lägre kvalitet, men var inte nödvändigtvis mer hälsofarliga.

Bemötande:

Åter tycks jag sakna rätt fackbegrepp för vad jag vill uttrycka. Här avses en olja som å ena sidan är färglös, å den andra har befriats från bl a bitterämnet absinthin och långt senare även från thujon. Begreppet 'kalldestillerade oljor' har jag aldrig tidigare stött på. Olika kopparsalter liksom grundämnet antimon, är två exempel på giftiga färgämnen som tillsattes. Som nämnts så kom förbuden mot icke naturliga tillsatser i absinthe först inför Första Världskriget. Att tillverka absinthen såsom den alltid hade gjorts var inte ekonomiskt möjligt annat än för mycket små tillverkare i den konkurrens som rådde. Ett skäl var bl a bristen på vitt vin som destillerats till Cognac eller brandy. Destillerier som inte ens kunde ge en avkastning som räckte till personalens utkomst lades ned. Effektiviteten av dåtidens lagstiftning på området har inte framkommit av den textmassa jag tagit del av. Enligt mitt sätt att se så borde det med avseende på resultatet vara befogat att i första hand granska de tillverkade volymerna och inte antalet producenter. De ekonomiska intressena i absinthe berörde de ledande ekonomiska och politiska krafterna i den allra högsta statsapparaten. Av det skälet så kan de faktiska juridiska förhållandena, liksom kontrollapparaten kring absinthens hantering, starkt ifrågasättas. Här finns utrymme för en jurist eller statsvetare att i skrift reda ut begreppen.

Svar:

Att kalldestillera är en relativt ny metod för att utvinna essenser, jag gjorde däremot ett misstag i mitt redigerande av texten och fick detta i samband med äldre absinther när detta däremot är en metod som används för vissa oljor idag. Vad jag egentligen skulle skriva var att även seriösa producenter tillverkade absinthe med essenser men som tidigare nämnts, att dessa var oljor utvunna ur naturliga ämnen.

Jag har ännu inte stött på en absinthe där man aktivt "tagit bort" thujon ur malörtsoljan. Det finns däremot ett antal sorter som använder andra Artemisia plantor än absinthium som ersättare för att komma förbi de regler som tidigare förelegat i bl a USA. Att tillverka "tujonfri" absinthe med malört enligt konstens alla regler är däremot fullt möjlig med precis samma metoder som användes för över 100 år sedan. Mängden thujon är nämligen även beroende på torkning av malörten, geografiskt ursprung etc. Oavsett detta så är det däremot numera fullt legalt att sälja och producera helt autentisk absinthe, innehållande thujon, även i USA.

Fram till förbudet gjordes en rad åtgärder som delvis var ämnade åt folkhälsa och givetvis också för att säkra en skatteintäkt till staten. Detta är som Lindmark säger ett omfattande kapitel och inget jag heller tänker redogöra i detalj här. Det finns mycket intressant information och data att ta del av på det här området, det är riktigt.

S.111 Kemi, sjukdom och experiment:

Rad 13:

Först i början av 1990-talet har det inom den Europeiska Gemenskapen uppmärksamrats att bittra drycker med hög alkoholhalt som t ex vermut innehåller malörtsolja och därmed nervgiftet tujon. En särskild aromämnesgrupp har tillsatts. Resultatet av dess arbete kommer att utmynna i ett gränsvärde för hur hög koncentrationen av tujon det får vara i EG-spriten. Detta påverkar självfallet såväl aromämnesindustrin som tillverkarna av olika bittrar och brännvin.

Kommentar:

Det här visar mer än något att Lindmark sedan han skrev detta inte har bemödat sig med en uppdatering av omvärlden.

Rättelse:

Sedan 1988 finns ett direktiv som sedermera fastställts som regelverk vilket mycket riktigt bestämmer gränsvärden för tujonhalt i sprit. Detta påverkar dock inte nämnvärt tillverkarna av bittrar och brännvin alls och inte heller tillverkarna av absint. Hur kan det komma sig? Jo, vare sig bittrar, brännvin eller absint innehåller mer tujon än gränsvärdena tillåter. Så var fallet även under slutet av 1800-talet och början av 1900-talet. Ett flertal studier visar att gamla som nya absinter oftast bara innehöll upp till 10-12 mg/l med ett fåtal som sträckte sig upp mot 20-25 mg/l. Detta är oerhört små mängder tujon och långt under de värden som satts som säkra för konsumtion. EU's regelverk för tujon är: 0.5 mg/kg in food not prepared with sage and non alcoholic beverages. 5 mg/kg in alcoholic beverages with 25% or less ABV. 10 mg/kg in alcoholic beverages with more than 25% ABV. 25 mg/kg in food prepared with sage. 35 mg/kg in alcohol labeled as bitters. Vidare förmedlar Lindmark bilden att tujon på något vis ger samma effekter som alkoholmissbruk; delirium, sinnesförvirring förenad med hallucinationer osv. Detta är också en vanligt förekommande myt som dock inte är sann. Tujon har inte dessa egenskaper.

Bemötande:

Under slutet av 1800-talet och början av 1900-talet fanns inga gränsvärden för thujon i vare sig absinthe, brännvin eller bittrar. Efter förbuden mot absinthe så behövdes det ersättare för denna alkoholdryck. Parallellt - både före, under och efter förbudet - har det utvecklats en rad bittrar och brännvin utan thujon liksom långt senare även absinthe utan thujon. Först i nutid har det i framför allt absinther från Tjeckien och Ryssland börjat komma märken som gör en stor sak av att de även innehåller thujon i varierande grad.

Svar:

Nej, eftersom man inte kände till tujon tidigare kunde man inte sätta några gränsvärden. Forskningen som gjordes på ämnet då var däremot gravt missvisande och det har gång på gång bevisats motsatsen vad gäller tujonhalt i absinther både från före förbudet och efter och

dessa visar också att en klar majoritet av den mängd "vintage" absinther man testat utan problem håller sig inom ramarna för vad EU idag föreskriver.

S.121 Absint påverkan och beteende:

Kommentar:

Kapitlet är tillägnat att framhålla hur absint påverkar beteende. För att lyfta fram dess "egenskaper" citeras poeters och författares texter. Det är genom historien känt att de enda direkta referenser som finns till de märkliga hallucinatoriska egenskaperna hos absint alltid återfinns i poesin och fiction. Det finns inga motsvarigheter från de "vanliga människorna". Folk har i alla tider skrivit om sprit och vin och tillskrivit dessa de mest otänkbara egenskaper, vare sig det är vin, whiskey eller absint.

Bemötande:

Konstnärer som kollektiv, oavsett inriktning, är den grupp individer som har samhällets uppdrag och TILLÅTELSE att genom sitt eget intellekt tolka omgivningen på ett sådant sätt att betraktarna, dvs publiken, kan känna igen sig i upplevelserna så att de därigenom kan förlösa sina egna liv i nuet. Att låta konstnären komma så nära sin egen upplevelse som det någonsin är möjligt är å ena sidan starkt subjektivt, å den andra så förmedlar konstnären på så sätt en så förtätad, renodlad och generell upplevelse så att den sammanfaller med betraktarnas upplevelser och kan förstås av betraktarna. Konstnärer har en medfödd och sedan uppövad och skolad känslighet för sina egna upplevelser samtidigt som de både har ett språk, dvs ord och fackuttryck, att uttrycka detta med samt kunskaper, insikter och färdigheter inom sitt eget gebit vad gäller t ex: material, materialhantering, uttryckssätt liksom själva hantverkskunskapen. Konstnärerna som kollektiv är inte de enda människor som kan förmedla sina upplevelser av verkligheten genom ett rus. De finns också att tillgå i t ex dagböcker. Dessa kan för prominenta personer hittas i olika nationalbibliotek, arkiv, museer och privata samlingar. Dagböcker från helt vanliga människor har bl a samlats in av olika museers upptecknare av folklore. De kan också återfinnas i samband med dödsbon, auktioner och lokala loppisar. Även i de patientjournaler som upprättats inom sjukvården, både i primärvården och inom den slutna vården, finns det omfattande redovisningar av vad olika rus innebär. Barnmorskor, som ibland även fungerade som änglamakerskor – dvs abortörer, har genom århundraden fört privata anteckningar med djup insikt om framför allt havande kvinnors och småbarnsmammors upplevelser av bl a alkohol, absinthe och andra droger i familjen. Dessa skrifter betingar idag mycket höga priser och är internationellt synnerligen eftersökta.

Svar:

Jag står givetvis fast vid min tidigare kommentar, men vill tillägga följande citat ur ett par av Vincent Van Gogh's brev som jag tycker speglar en konstnär som allt som oftast pekas ut som en stor absinthedrickare, vilket han var – men man kanske inte ska tillskriva absinthen allt för mycket av hans skapande.

Brev till Theo Van Gogh, 21 april 1888

"While I think of it, I want to tell you that more and more I doubt the truth of the legend of Monticelli drinking such enormous quantities of absinthe. When I look at his work, I can't think it possible that a man who was flabby with drink could have done that."

Brev till Herr och Fru Ginoux, 12 juni 1890

"Besides, it is a certain fact that I have done better work than before since I stopped drinking, and that is so much gained."

S.129 Kända drickare:

Rad 8:

När det i litteraturen står att alla drack den livsfarliga absinten, den suggestiva drycken, som så influerade 1800-talets och det tidiga 1900-talets franska och centraleuropeiska samhällsliv så får man nog förstå det som att besökarna på de talrika caféerna och absinthusen beställde denna dryck.

Rättelse:

Absint är inte mer livsfarlig som dryck än övriga spritdrycker.

Kommentar:

Självklart drack de absint. Man måste däremot komma ihåg att under den tiden drack alla absint, inte bara konstnärer och författare utan även arbetare, adelsmän och de helt vanliga "medelmänniskorna". Det är också viktigt att förstå att vi inte bör tillskriva allt för mycket av konstnärernas kreativitet till absinten, det är närmast ett hån mot konstnären. Flera av konstnärerna som ofta nämns som absintdrickare var oerhört kreativa före deras första möte med absinten.

Bemötande:

Sättet att dricka absinthe - sakta och glasvis på bar efter bar tills det blev en hel flaska, och detta dag efter dag under många år - skiljde sig från drickandet av andra drycker baserade på etanol. Hög alkoholhalt samt socker gjorde att hungern hölls borta och att kosthållningen blev dålig vilket gjorde att immunförsvaret försämrades så att olika sjukdomar kunde få fäste. Thujonet tas via slemhinnorna upp före

etanolen. Även om absinthe nyttjades av alla samhällsklasser så dracks absinthe inte av alla. Det fanns en betydande andel absolutister, dvs nykterhetsmänniskor. Mot bakgrund av vilka psykoaktiva ämnen som absinthen innehöll vid den tiden så var den farligare än andra alkoholdrycker. Det finns också anledning att påminna om hur absinthen blev så uppskattad och spridd i Frankrike. Frankrike höll under 1700-talet och början av 1800-talet, liksom även senare, stora truppstyrkor i flera kollisioner i Nordafrika. För att få bukt med de smittämnen som fanns i det lokala vattnet, liksom för att göra surt vin och öl drickbart, så lärde man sig av araberna att lägga malörtfrön och olika beståndsdelar av skilda malörtplantor i dricksvattnet, vinet och ölet. På så sätt lärde sig soldaterna och deras officerare, den speciella smaken och bitterheten. När de så småningom kom hem till Frankrike så stiftade de bekanskap med absinthen och dess speciella bitterhet och fann den tilltalande. Från militärens folk spred sig bruket av absinthen in i samhällskroppen på alla nivåer men där vissa grupper råkade värre ut än andra.

Svar:

Absinten blir efter utspädning inte mycket starkare än ett glas starkvin. Lindmark får det att låta som att alla var fullkomligt galna i drickande och att det aldrig tog någon hejd. Att det fanns människor med problem, det är helt klart och att en stor del av dessa tydde sig till alkohol av olika slag är också känt. Men, återigen ska inte glömmas att det dracks än större mängder av andra alkoholhaltiga drycker. Därtill är Lindmarks ständiga återkommande till sötningen en aning överdriven. I ett glas om ca 15 cl dryck är en sockerbit, eller ens två, egentligen inte en vidare stor mängd – och då syftar jag till de något större franska sockerbitarna.

Dessutom var det så att de franska soldaterna i Algeriet mellan 1844-1847 faktiskt hade absinten med sig hemifrån som en hjälp mot sjukdomar och feber.

S.149 Kända drickare:

Om Oscar Wilde; sista raden Han har beskrivit hur absint verkade på honom: "Efter det första glaset ser du saker som du önskar att de vore. Efter det andra ser du saker som de inte är. Slutligen, efter det tredje, ser du dem som de verkligen är och det finns inget värre här i världen."

Kommentar:

Det här är ett av de mest använda citaten för att beskriva absintens droglika effekt och Oscar Wilde nämns ofta som stadig drickare. Men – till saken hör att det här inte är skrivet av Wilde - inte i hans böcker och inte i hans brev. Det är istället skrivet av John Fothergill i hans bok "My Three Inns", 1949. Fothergill rörde sig förvisso stundtals i Wildes kretsar men skrev dessa rader drygt 50 år senare. I boken som är

tydligt förskönande i övriga delar "citerar" han Wilde enligt ovan. Det faktum att han skrev det 50 år efter sina möten med Wilde och att många av de övriga anekdoterna i boken är klart överdrivna för den dramatiska effekten är något man inte bör glömma. Det ska inte heller förringas att det är mer än troligt att Fothergill, som så ofta annars, helt enkelt överdramatiserade det hela – eller för den delen Wilde själv. Han är inte precis känd för motsatsen. Som tidigare sagts, man bör ta poeters ord som annat än hårda fakta.

Bemötande:

Wilde levde mellan 1854 och 1900. Jag undrar verkligen över var Hartsmar har fått sin information ifrån. Personligen har jag vare sig hört talas om författaren John Fothergill eller dennes bok 'My Three Inns'. På webben beskrivs författaren som en engelsman som ägnat sitt liv åt att skapa inns av bra kvalitet och med god mat. Enligt Kungliga Bibliotekets databas Libris så finns inte boken vid något svenskt forskningsbibliotek. Av det skälet så har jag beställt boken via mitt universitetsbibliotek.

På den här internetadressen < <http://www.oxygenee.com/absinthe-effect/secondaries.html> > ges en redovisning och utdrag på engelska, av vad John Fothergill återger från en träff med Oscar Wilde. Där talas inte alls om vad som händer vid det första, andra och tredje glaset absinthe. Det talas däremot om det första stadiet som liknar vanligt drickande. Det andra stadiet där man ser och upplever hemska saker. Det tredje stadiet slutligen, där ser man saker som man vill se dem. Det förefaller snarast vara en travesti på Hemingways ord. Någon datakörning på Hemingways samtliga texter har jag inte gjort.

Vad händer då vid en helt vanlig berusning på etanol? Etanol, som ju finns i alkoholhaltiga drycker, omges ofta av lite lyx, glamour, glädje, nöje, avslappning, osv. När man dricker alkohol så kommer alkoholen att tas upp av blodet och övergå till kroppens celler. Etanol är ett potent nervgift som tränger in i kroppens alla celler. Så länge alkoholhalten är högre i blodet än i cellerna så upplever man själva berusningen. När alkoholhalten är lika i både blodet och i cellerna så upplever man sig som opåverkad trots att det experimentellt går att visa att upplevelserna av olika intryck är förvridna av alkoholen. Omvärlden kan också notera den saken. Etanolen är i sig självt både ett toxin och dessutom en psykoaktiv drog i betydelsen av att den både har medicinsk påverkan och berusningsverkan. Vid ytterligare intag så kommer det åter att bli skillnader mellan alkoholhalten i blodbanan och i cellerna men upplevelsen av ett ökat rus gör sig inte lika påmind. Detta sker antingen till en punkt där medvetlöshet inträder, dvs akut alkoholförgiftning, för den som är ovan eller till en mättnadspunkt för den vane där ytterligare alkoholintag inte ger någon upplevelse av ytterligare berusning. Drickandet kan däremot fortsätta över tid i takt med att alkoholen bryts ned eller utsöndras. Vanedrickare, som dessutom har en kroppslig konstitution eller en biologi som klarar av alkohol, kan uppnå avsevärda

alkoholhalter i blodet. Halter som för en nybörjare, eller för en person som har en känslig konstitution eller biologi, för länge sedan skulle ha varit dödande. När det gäller absinthe och dess psykoaktiva beståndsdelar, förutom alkoholen etanol, så finns det också ett sådant händelseförlopp. Först är det flärd i den omgivning där man är. Sedan framträder det mest centrala och viktiga medan allt i periferin bleknar bort i otydlighet och dimma. Den tredje fasen, som har att göra med den inre klarhet som många har rapporterat om, så ser man sitt eget själv, den fattiga, nedgångna misslyckade figuren som sitter i en depraverad miljö utan att ha något mål eller några drömmar kvar. I det stadiet kommer ångesten, självkritiken och självföraktet. Om tillfälle gives så ligger självmordet nära till hands. Av det skälet kan till och med döden vara bättre än ytterligare en dag med absinthe.

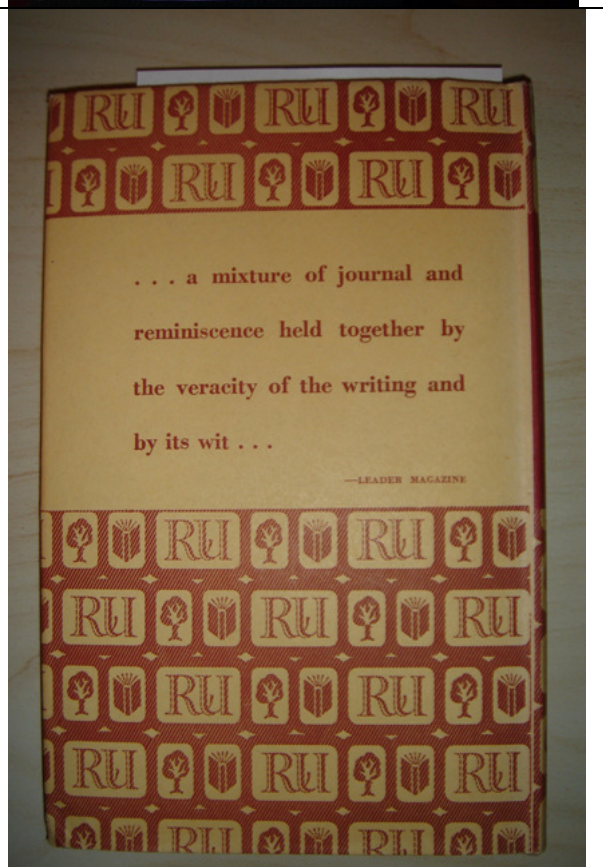
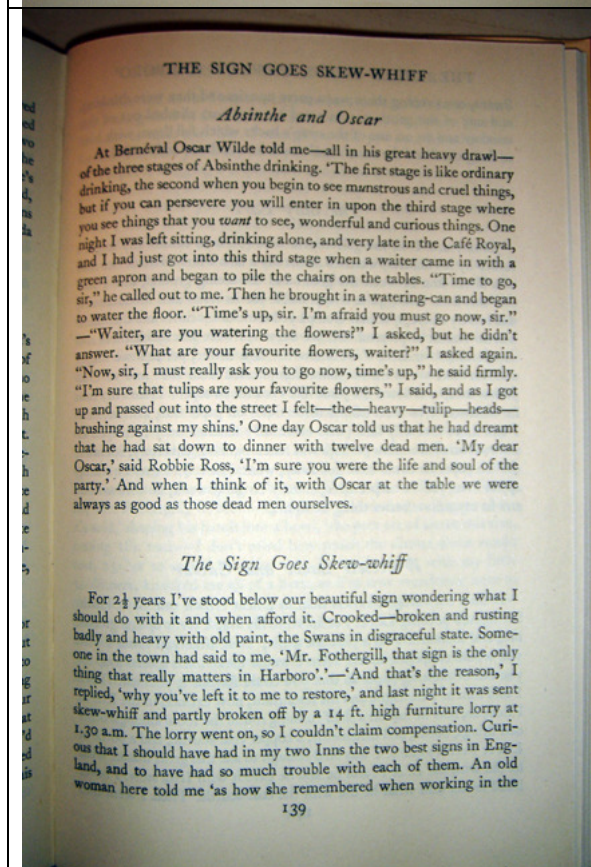
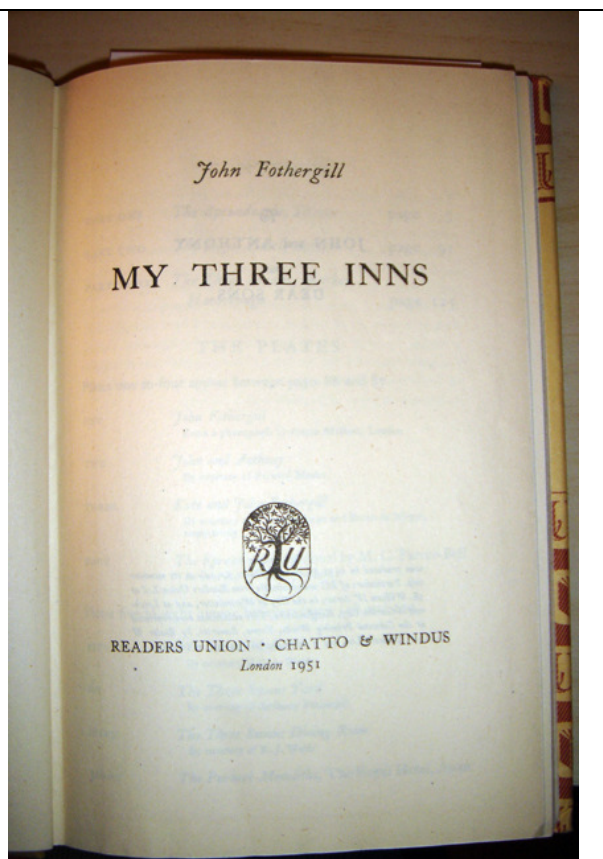
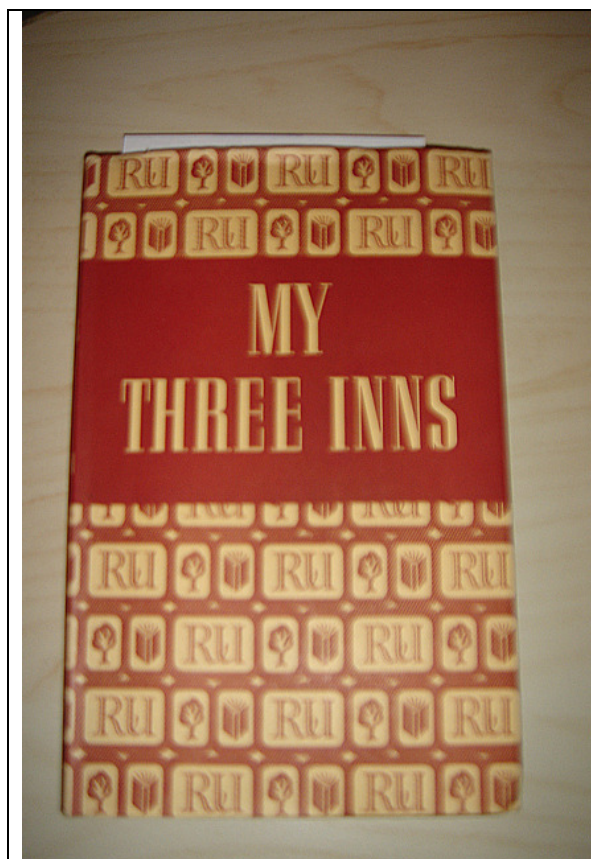
Svar:

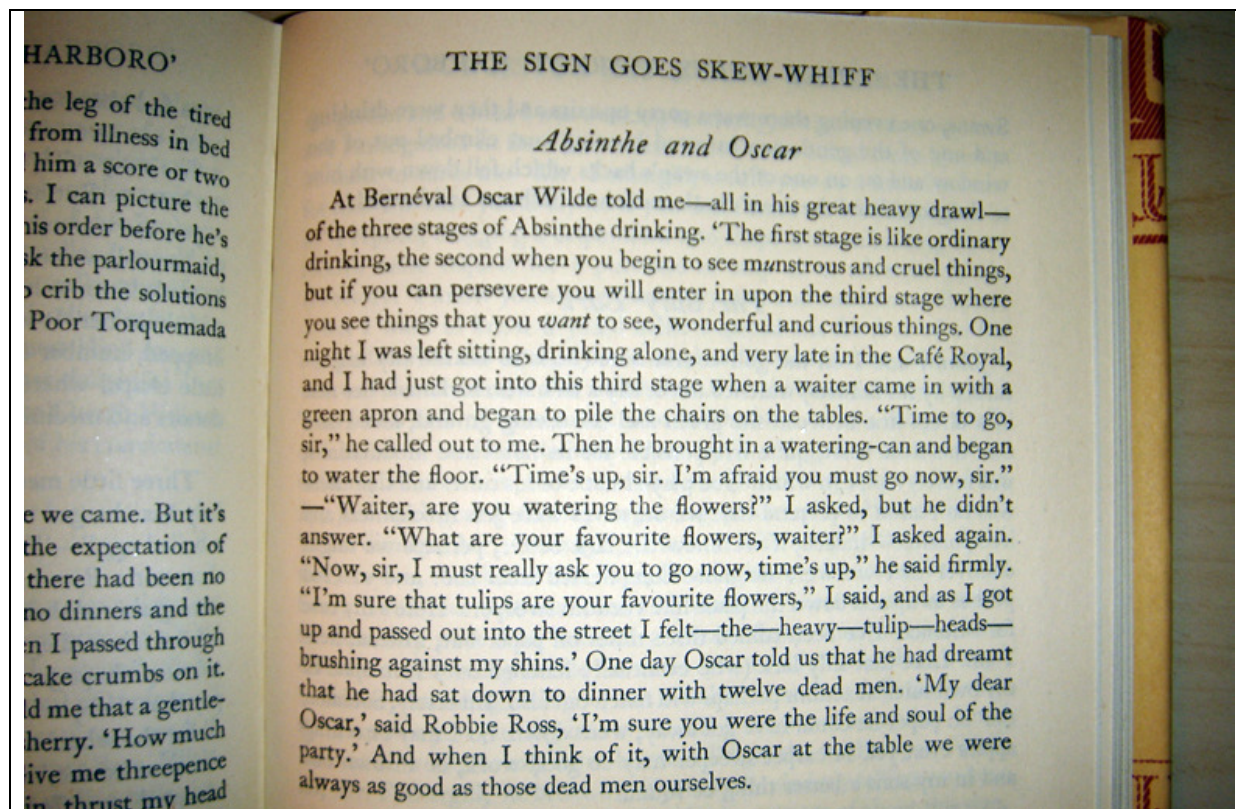
Det är märkligt att Lindmark säger att det inte står något om "de olika stadierna vid drickandet av absinthe", eftersom den första meningen i stycket lyder "At Bernéval Oscar Wilde told me – all in his great heavy drawl – of the three stages of Absinthe drinking."

Jag bifogar foton på mitt eget exemplar av boken och även på uppslaget med texten om Wilde. Att hitta boken kräver inte mer sökande än att slå på titel eller författare i databasen "antiquariat.net" eller att titta på internationella auktions-siter.

Jag har därutöver sökt igenom Wildes verk efter referenser till absinthe, en del har jag läst och en del som jag ännu inte hunnit läsa har jag sökt igenom med dator. Dessa har jag hämtat från Project Gutenberg, vilket gör det enkelt och pålitligt att söka efter textmassa. Inte i något av hans verk nämner han detta själv. Efter långa samtal och letande efter just detsamma tillsammans med bland andra David Nathan-Maister (oxygen.com) som kommit fram till exakt samma slutsats, och som dessutom varit i kontakt med en rad Wilde-kännare kan konstateras; ingen av dessa kan finna detta nämnt i något av Wildes brev eller verk.

Om Lindmark kan visa mig var i Oscar Wilde's verk detta nämns ska jag tacksamt ta emot denna information och vidarebefordra den även till övriga som undersöker ämnet. Än mer fascinerande i sammanhanget är att det inte någonstans i Wildes verk går att finna orden absinthe, absinth, absint eller andra varianter och "smeknamn".





S.165 Dryckesvanor:

Rad 1:

Det var vanligt att absint serverades på särskilda barer under La Belle époque. Där dracks den ofta straight, dvs utan spädning i små glas eller on the rocks, alltså med is.

Rättelse:

Under La Belle époque dracks absint mycket riktigt på särskilda barer – dvs caféerna längs med gatorna. Ofta talas om absinthus likt opiumhus. Dessa var långt mer ovanliga än vad vill göras gällande. Istället serverades absint, liksom vin och Cognac och övriga drycker på vanliga caféer.

Absinten dracks väldigt sällan utan spädning och om man liksom Lindmark noterar de mer kända drickarna var det i princip bara Alfred Jarry som tydligt sa att han drack sin absint straight. I övrigt serverades den oftast med vatten och socker efter tycke och smak.

Bemötande:

Även här tycks det finnas motstridiga uppgifter. Ett sätt att vinna klarhet vore t ex att leta fram menyer och prislistor från den aktuella tiden.

Svar:

Sådana finns det gott om, dessa visar däremot enbart priset på "ett glas absinthe" eller "en flaska absinthe". Någon särskillnad på huruvida gästen tillsätter vatten eller ej anges inte. I foton, skrifter, planscher och dylikt visas däremot i princip alltid absinthen utspädd och/eller tillsammans med absintheskeden, sockerfatet och en vattenkaraff.

S.169 Restriktioner och undantag:

Rad 28:

När det svenska Vin & Sprit-monopolet infördes 1917 beslöt man att inte importera absint samtidigt som produktionen av alkohol blev en statlig angelägenhet.

Rättelse:

Ett besök på Vin och Sprithistoriska museet och deras vackert uppbyggda modell av en i Stockholm lokaliserad vinhandel visar enligt en av deras beställningsböcker att det så sent som 1918 beställdes och levererades absint från Pernod Fils, utskeppad från Marseilles. Det var i Frankrike fullt legalt att exportera befintliga lager, vilket också gjordes i stor utsträckning.

Bemötande:

Sverige löste absinthefrågan genom att förbjuda import av alkohol som höll en högre alkoholhalt än 60 %. Som bekant så tar det tid innan en utredning slår igenom i ett lagkraftvunnet regelverk oavsett om det går genom Riksdagen som en proposition eller via Regeringen i form av en förordning. I Frankrike var det efter fredstraktaten förbud även mot export av absinthe. Vid tidpunkten fanns det omfattande lager av absinthe i Frankrike som i sig representerade stora världen. Efter påtryckningar så kom det till stånd ett undantag som gällde export av absinthe.

Svar:

Sverige "löste" inte någon absinthefråga genom detta. För det första eftersom det fanns absinther på både 55% och 60%, vilka alltså skulle kunna importeras till Sverige. Jag har också under en längre tid försökt finna belägg för denna lagstiftning men jag har inte hittat någon information om en sådan lag. Om Lindmark har en referens till en lag som förbjuder spritdrycker över 60% i Sverige, så skulle det var oerhört intressant att ta del av denna eftersom jag inte själv funnit den än. Det fanns tidigare lagar som förbjöd privatpersoner att föra in spritdrycker på över 60% till landet t ex vid resor, men ingenting som behandlar övrig import. Efter frågor till Systembolaget har jag fått svaret från deras kunnige på ämnet, Per Leimar, att det inte fanns någon sådan uttalad regel eller svensk lag för spritförsäljning, men väl att det kan ha funnits en oskriven praxis/norm hos Vin & Spritcentralen att man inte saluförde spritdrycker över 60%. Jag har också vid kontakt med Vin & Sprithistoriska museet

fått samma svar. De hade kontakt med historikern Lennart Johansson som forskat i svensk alkohollagstiftning och inte heller han kände till en sådan lag, men att det var fullt möjligt att någon form av överenskommelse/praxis tillämpades. Oavsett vilket, så skulle detta i sig inte stoppa importen av absinthe på lägre alkoholstyrka.

Vad gäller exporten av absinthe från Frankrike faller det sig så att tillverkarna fick mycket god ekonomisk kompensation för de lager de hade kvar, varför många helt enkelt sålde dessa till staten. Pernod skickade ett stort lager till Holland varifrån det är troligt att en hel del exporterades ut till de, faktiskt, många länder som inte hade något förbud. 1937 gavs en stor del av detta lager ut till försäljning i Storbritannien. Resterna av lagret flyttades 1938 till La Havre, Frankrike, var det senare bombades under kriget. Det fanns runt förbudstiden emellertid lager av absinthe i tullupplag som utan problem kunde exporteras och detta skedde också. Det är enkelt verifierat i dokument från ett flertal destillerier som fanns på den tiden. Även detta är ett mycket intressant område och det finns mycket mer att berätta, men det har jag inte för avsikt att göra i det här forumet.

S.171 Restriktioner och undantag:

Rad 28:

Problemet med sådan framställning är att smaken biter sig fast i allt den kommer i beröring med, särskilt metaller. Utrustningen går av det skälet inte att använda för annan framställning.

Rättelse:

Rengöring av destillationsutrustning är en viktig och tidskrävande del av arbetet oavsett vilken dryck som tillverkas. Det är däremot inte svårare att göra rent efter att ha destillerat absint än efter någon annan sort. Det är fullt möjligt att producera annat i apparaterna efteråt och det görs också på flera destillerier runt om i världen. I de fall det görs så finns inte bitterämnet absinthin med.

Bemötande:

Använder man sig av örten malört, eller delar därav, vid tillverkningen så finns absinthinet med och detta bitterämne fäster vid metall. Om absinthinet inte finns med så har man nyttjat en raffinerad malörtolja eller en renad essence.

Svar:

Rengöring av apparaterna efter tillverkning av absinthe är ingen raketforskning. Detta görs mer eller mindre dagligen vid ett flertal destillerier i Frankrike och Schweiz bland annat. Dessa apparater används sedan till tillverkning av annan sprit. Ett ypperligt exempel är Combier destilleriet i Saumur som i samma apparater tillverkar inte mindre än sex olika

sorters absinthe och därtill bland annat Triple Sec! Lindmark bör kontakta ett antal destillerier som tillverkar absinthe och förhöra sig om hur det egentligen är.

S.172 Restriktioner och undantag:

Rad 5:

Pernods söner byggde 1918 en fabrik i spanska Tarragona, vid kusten ca 90 km sydväst om Barcelona. Dit importerades också de nödvändiga örterna för att tillverka absint. [...] Anläggningen stängdes vid tiden för det spanska inbördeskriget 1936-39. Sedan dess har det bara gått att få tag på imitationer eller bleka efterbildningar av absint.

Rättelse:

Det som en gång hetat Edouard Pernod öppnade 1918 ett destilleri i Tarragona, Spanien. Företaget hade då sedan 1912 hetat Pernod S.A. Pernod S.A gick 1938 samman med Pernod Fils, eller som det nu hette, Etablissements Pernod. Det betydde att man nu återigen i Pernod Fils' namn hade destilleri och möjlighet att tillverka absinthe för export. Destilleriet stängde inte vid kriget och produktionen fortsatte och Pernod absint tillverkades i Spanien ända fram till 1965. Ett stort antal destillerier i Spanien tillverkade redan sedan länge sina egna absinter och flera av dem ända fram till 1970-talet och en del finns kvar i produktion även idag, om än med något sämre kvalitet än då – tyvärr på grund av jakten på besparingar och därmed användning av essenser istället för rena naturliga destillerade produkter.

Bemötande:

Vid fredstraktaten i Versailles, Paris, 1919 var det fyra länder som inte skrev på och som då inte heller omfattades av förbudet mot tillverkning, lagring, försäljning, export och import av absinthe. Detta var Danmark, Portugal, Andorra och Tjeckoslovakien. Fabriken i Tarragona var avsedd för en anisbaserad produktion av ersättare till absinthen. Detta inkluderade också en absinthe utan malört. I fråga om stängningen av fabriken i Tarragona under spanska inbördeskriget så föreligger det tydliga motstridiga data. Dessa går att kontrollera i t ex någon av de monografier som getts ut om Pernods historia.

Svar:

I ärlighetens namn förstår jag inte vad fredstraktaten i Versailles, 1919 har med förbudet mot absint att göra. För det första därför att majoriteten av de länder som förbjöd absint redan hade gjort så före 1919. För det andra eftersom detta inte handlade om absint, utan om krigsskuld. Nåväl, vare sig Spanien eller Sverige, bland andra, förbjöd någonsin absint de heller.

Rörande Pernod i Tarragona så är det just från dessa böcker jag fått delar av min tidigare kommentar. Fabriken i Tarragona tillverkade absinthe som såldes i bland annat Spanien. Den tillverkade även andra anisbaserade spritsorter, det är riktigt, och en del av dessa såldes till de länder där det rådde ett förbud. Man tillverkade däremot dessa "substitut" även i sina gigantiska anläggningar i Frankrike och under en lång period gjorde man flera olika anisdrycker efter hand som lagar angående alkoholstyrka och olika ämnen reglerades.

Markus Hartsmar

<http://www.absinthe.se/>

Nedan följer kontaktuppgifter till Tomas Lindmark. Dessa har tidigare angivits av honom själv i det ursprungliga dokumentet.

Tomas Lindmark

dag.tomas.lindmark@swipnet.se

<http://home.swipnet.se/boksamlaren>

Tel 08 – 673 00 46

Mobil 070 – 285 26 84