

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 pressrelesen 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.

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.

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.

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.

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 abrupt 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.

Markus Hartsmar

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

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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...

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.

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.

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 absint-historikerna i världen kunde Lindmark med enkelhet fått tillgång till ett flertal olika sorter "äkta absint" från före förbudet.

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.

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.

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.

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.

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 spritillverkning från Frankrike.

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.

Rad 5

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

Rättelse: Spenat, 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 oönskad 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.

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?

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 helt 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 spä ut det med vatten. Det var både enklare och billigare och ger ett betydligt bättre resultat.

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 jämföras som övrigt sprit. Det var alltså relativt accepterat att dricka ansevärliga mängder vin, men eventuella illdåd skyldes på så lite som ett par glas absint.

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 belägg 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.

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 önskad 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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, utskedd från Marseilles. Det var i Frankrike fullt legalt att exportera befintliga lager, vilket också gjordes i stor utsträckning.

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.

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.

Markus Hartsmar

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

Referenslista

De publikationer, studier, forskningsrapporter och övrig information som är listad här nedan är ett endast utdrag ur den samlade massa information jag baserar mina kommentarer och rättelser på.

Böcker

Egen forskning och erfarenheter.

Privat samlande, historisk och modern forskning samt praktisk erfarenhet av tillverkning.

Pernod 200 Years

Marie-Claude Delahaye, 2005

ISBN: 2-9515316-6-4

Absinthe A Myth Always Green

Benoît Noël, Peter Verte, Artemis, 2003

ISBN: 2-84405-200-2

Traité de la Fabrication des Liqueurs et de la Distillation des Alcools

P. Duplais

4:e utgåvan, revised and augmented. Paris 1882

Nouveau Traité de la Fabrication des Liqueurs d'Après les Procédés les Plus Récents

J.Fritsch

Paris, 1891

A Practical Treatise on the Raw Materials and the Distillation and Rectification of Alcohol and the Preparation of Alcoholic Liquors, Liqueurs, Cordials and Bitters.

William T. Brannt

Philadelphia, 1885

La Fabrication des Liqueurs.

J. de Brevans

3:e utgåvan, Paris 1908

Konsten at tillwärka Franskt Bränwin och Distillera åtskillige Liqueurer, Samt et nytt sätt at Bränna Brännvin med besparing af Säd jämte et Bihang Om Bränwinets Skadlighet för Barn

Siderholm, 1799

Au Pays de l'Absinthe

Edmond Couleru, 1908

Appel adressé au bon sens et à la raison du peuple Suisse par l'Union des intéressés à la question de l'Absinthe au Val-de-Travers

Publicerad i Fleurier, Schweiz, 1906

Forskning

Systematic Misinformation about Thujone in Pre-ban Absinthe

Av Dirk W. Lachenmeier och David Nathan-Maister

Publicerat i Deutsche Lebensmittel-Rundschau, Juni 2007

Absinth: Abschätzung des Thujongehaltes von Absinthgetränken nach historischen Rezepten

Av M. Gimpel, Y. Hönersch, H.-J. Altmann, R. Wittkowski och C. Fauhl-Hassekohn

Publicerat i Deutsche Lebensmittel-Rundschau Vol 10, Nov 2006

Absinthism: a fictitious 19th century syndrome with present impact

Av Stephan A. Padosch, Dirk W. Lachenmeier och Lars U. Kroner

Publicerat i Substance Abuse Treatment, Prevention and Policy, Maj 2006

Thujone - Cause of absinthism?

Av Dirk W. Lachenmeier, J. Emmert, T. Kuballa, G. Sartor

Publicerat i Forensic Science International, Maj 2005

Absinthe: Attention Performance and Mood under the Influence of Thujone

Av A. Dettling, H. Grass, A. Schuff, G. Skopp, P. Strohbeck-Kuehner och H-Th. Haffner

Publicerat i Journal of Studies on Alcohol, September 2004

Determination of α / β -Thujone and Related Terpenes in Absinthe using Solid Phase Extraction and Gas Chromatography

Av Joachim Emmert, Günter Sartor, Frank Sporer och Joachim Gummersbach

Publicerat i Deutsche Lebensmittel-Rundschau, Vol 9 2004

Absinth – ein Getränk kommt wieder in Mode: toxikologisch-analytische und lebensmittelrechtliche Bewertungen

Av Dirk W. Lachenmeier, W. Frank, C. Athanasakis, S.A. Padosch, B. Madea, M.A. Rothschild, L. Kröner

Publicerat i Deutsche Lebensmittel-Rundschau, Vol 4 2004

Pharmacology and toxicology of absinthe

Av Jirí Patočka a och Bohumil Plucarb

Publicerat i Journal of Applied Biomedicine, Vol 1, 2003

Myth, reality and absinthe

Av Ian Hutton

Publicerat i Current Drug Discovery, September 2002

α -Thujone (the active component of absinthe): γ -Aminobutyric acid type A receptor modulation and metabolic detoxification

Av Karin M. Höld, Nilantha s. Sirisoma, Tomoko Ikeda, Toshio Narahashi och John E. Casida

Publicerat i PNAS, April 2000

Absinthe & γ -aminobutyric acid receptors

Av Richard W. Olsen

Publicerat i PNAS, April 2000

Absinthe: what's your poison?

Av J. Strang, W. Arnold, T. Peters

Publicerat i BMJ, December 1999

Poison on Line — Acute Renal Failure Caused Av Oil of Wormwood Purchased through the Internet

Av Steven D. Weisbord, Jeremy B. Soule, och Paul L. Kimmel.

Publicerat i NEJM, September 1997

Absinthium: a nineteenth-century drug of abuse

Av Donald D. Vogt

Publicerat i The Journal of Ethnopharmacology, 1981

Determination of Thujone in Absinth-type Liqueurs

Av John B. Wilson

Publicerat i Association of Official Agricultural Chemists, Vol 19, 1936

The Lancet on Absinthe: 1868 - 1930

Av Valentin Magnan et al

Publicerat i The Lancet, 1868 - 1930

Experiments and Observations on Absinth and Absinthism

Av R. Amory

Publicerat i Boston Medical and Surgical Journal, 1868

Absinthe

Publicerat i Scientific American. New Series, Volume 20, Issue 14, Apr 3, 1869

The Effects of Absinthe

Av Emma E. Walker

Publicerat i The Medical Journal, Oktober 1906

Alcoholism and Degeneracy

Av Valentin Magnan, A. Fillassier

Publicerat i Problems in Eugenics, 1912

Myndigheter

EU – Council Directive (88/388/EEC), 1988 (Thujone)

http://ec.europa.eu/food/fs/sfp/addit_flavor/flav09_en.pdf

EU - SCF/CS/FLAV/FLAVOUR/23 ADD2 Final, 2003 (Thujone)

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out162_en.pdf

Food and Drug Administration (FDA)

<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/fcf182.html>

Internet

Absinthe.se

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

The Virtual Absinthe Museum, Oxygenee.com

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

La Fee Verte Absinthe House

<http://www.feeverte.net/>

Thujone info

<http://www.thujone.info/>