

## Morsavandringen 2018 – Manus til Erik Sagflaat sitt foredrag på PIA-senteret:

Velkommen til plassen foran dagens PIA-senter. Det var på dette stedet i datidens Moss at brennerivirksomheten i byen vår startet. Det var her Johan Jørgen Gude etablerte sitt brennevinsbrenneri i 1787. Det skulle komme flere. Moss så annerledes ut, den gangen. Prøv å skrelle vekk de høye, firkantede betongbygningene som dere ser rundt dere her i dag. Se for dere en by med lave, en og to etasjes hus. De fleste var trehus, mange laftet. Gråbrune, solbrente.

I 30 år på 1800-tallet var Moss størst i landet på brenning av sprit. På det meste med hele 14 brennerier. Fem lå rundt omkring her vi står nå. De fleste lå langs elva, noen få også langs Mossesundet helt bort til Storgaten 12.

For Moss ble det slik at Moss en gang levde av brennevin!

Brennevin har alltid vært lett å omsette. Opprinnelsen er omspunnet med trolldom, magi og ikke minst troen på en helbredende kraft.

Vi vet ikke hvem det var som først oppfant kunsten å brenne vin. Man tror likevel at det er araberne som var først ute, siden ordet alkohol kommer fra arabisk. Til Europa kom det for knappe 1000 år tilbake.

De første spor etter brennevin i Norge er fra ca. 1350, da svartedauden herjet som verst. Menneskene sto maktesløse i kampen mot denne grusomme pesten. Brennevin ble brukt som medisin.

Troen på at brennevin kunne kurere det meste av sykdom, var årsak til at bruken spredte seg utover landet. En legebok fra 1616 ramser opp om brennevinets velsignelser: Det er godt for gikt. Smører stive muskler. Bekjemper kreft. Et glass hver dag gir fin mage og god fordøyelse. Et glass om morgenen hindrer smitte av dødelige sykdommer. Hjelper mot hodepine og klarer hjernen. Er god før løse tenner. La ufruktbare kvinner drikke det, og de vil bli fruktsommelige. Udødelighetens eliksir, forlenger livet, fjerner dårlig humør, fornyer hjertet og holder deg ung. Derfor heter det LIVETS VANN. Aqua Vitae.

Vi kan le av dette i dag. Men om det ikke hjalp mot selve sykdommen, ga det kanskje litt trøst i en tid da frykten for sykdom – pest -- og snarlig død må ha vært forferdelig.

Fra ca. 1550/60 tok virkelig brennevinsbrenningen i Norge av. Skadevirkningene ble store både økonomisk og helsemessig. Folk drakk seg fra sans og samling. Det måtte strammes inn. Brennevinet ble først og fremst produsert av korn. Korn som egentlig skulle vært brukt til mat. Sult og hungersnød fulgte i kjølvannet. Fra Kongen i København ble det beordret sterke begrensninger på hvem som hadde lov til å brenne brennevin.

Men med selvstendigheten i 1814 kom liberaliseringen. Da hadde man også begynt å dyrke poteter, slik at brennerivirksomheten ikke lenger var avhengig av den begrensede tilgangen på korn.

Eidsvollsmannen Anders Lysgaard, lensmann i Biri, ville at retten til fri brennevinsbrenning skulle inn i grunnloven. Han ble nedstemt. Men allerede to år senere, i 1816, vedtok Stortinget at brenning av brennevin skulle være lov for alle «som eier eller bruker matrikulert jord».

Det var nedgangstider i Moss først på 1800 tallet. Store bybranner i 1807 og 1808. Flere konkurser, blant annet for Moss Jernverk. Innføringen av høye tollsatser på tømmer til England skapte også problemer. Det var behov for å finne noe nytt. Det man fant, var brennevin.

Johan Jørgen Gude, apoteker Finch og Magnus Tyrholm hadde allerede vært i gang med brennevinsproduksjon i Moss. Men etter at brenningen var blitt friggitt i 1816, grodde

brenneriene opp som paddehatter. Allerede året etter var det 13 kjeler fordelt på 6 brennerier i Moss. Produksjonen var da kommet opp i 130.000 liter sprit, og brenneriene beskjeftiget 49 ansatte. Til sammenligning hadde de 6 møllene 14 ansatte og de 25 sagene hadde 34 fast ansatte.

I 1833 var 89 ansatte beskjeftiget, og i toppåret 1851 sysselsatte brenneriene 170 ansatte og hadde en produksjon på ca. 2,4 mill. - liter. Moss var ledende som brenneriby; foran Christiania, Drammen og Trondhjem. En tredjedel av all sprit i Norge ble brent i Moss.

Familiene Chrystie og Gerner var de ledende på brennerisektoren. Moss lå gunstig til med vann fra fossen, driftige folk, god tilgang på arbeidskraft -- og en god havn som gjorde det lett å laste og selge produktene. Brennevin fra Moss ble solgt kysten rundt, helt til Stavanger og Bergen.

Det var også god tilgang på råvarer. Bøndene rundt Moss ville mer enn gjerne levere poteter til den nye vekst-industrien. Betalt kunne de få i form av ferdig produsert vare -- sprit. De var også avtakere av drank, avfallsproduktet som ble igjen etter brenningen. Det ble brukt til dyrefor. Men all alkohol var ikke alltid tatt ut, så det ble fortalt om «de lystige kuer på Moss!»

Lite er dokumentert, men vi vet at det var mange tragedier knyttet til bruken av brennevin. Det var regelrett flatfyll, både blant høy og lav. Små barn fikk brennevin på en klut for å være rolige. Familiene led under rusmisbruk. Forbruket i Moss lå skyhøyt over gjennomsnittet for landet.

Byen, med 3000 innbyggere, hadde 79 skjenkesteder. Hele 10 prosent av den enorme produksjonen gikk til lokalt forbruk. Situasjonen er beskrevet i et notat fra Marcus Thrane etter at han 24. mars 1849 stiftet den første arbeiderforening i Moss:

-- I Moss er drukkenskap er meget alminnelig, og da der med drukkenskap følger mange andre laster, så som dovenskap liderlighet og likegyldighet, så er det ikke til å undres over at der i Moss hersker en ualminnelig fattigdom blant arbeiderbefolkningen.

Både sentrale og lokale myndigheter var bekymret over mossingenes alkoholvaner og helse. I 1842 ble «Maadeholdets Vænder» stiftet i Moss. Bak foreningen sto eierne av brenneriene, som fryktet et totalforbud. Det ble laget en romslig formålsparagraf: Medlemmene har ikke lov å drikke mer enn tre drammer daglig.

Utover 1850-tallet sank produksjonen. Så ble det bråstopp. Bybrannen i 1858 la mange brennerier i aske. Brenneriene brant ned. De kom ikke i gang igjen. Bare Gerner holdt det gående i noen år til.

Men brennerivirksomheten hadde vært lønnsom. Det var skapt kapital som ble investert i andre typer industrivirksomhet.

Venneforeningen Morsa 1833 forsøker å ta vare på det beste fra tiden da Moss var en brenneriby. Morsa Aquavit bygger på originaloppskriften på Gerners Karveakevitt fra 1833. Den hadde et meget godt rykte den gang, og ble solgt også til Christiania, som selv var godt forsynt med egne brennerier.

Vår intensjon er at Morsa Aquavit har kommet for å bli, selv om konkurransen i dag er steinhard. Snart har hver by sin egen akevitt. Da Morsa ble lansert i år 2000 hadde Vinmonopolet 20-30 ulike akevitter i hyllene. I dag inneholder Vinmonopolets produktkatalog godt over 200. Det sier litt om utfordringene. Men skal man først drikke akevitt, så er Morsa et særdeles godt valg!

Lykke til!