

AXPLOCK UR VINHANDELNS HISTORIA¹

EN TIDIGMODERN KREDITMARKNAD MED VINSTGIVANDE VOLYMER?

Det har alltid gått att tjäna pengar på njutningsmedel som tobak, vin och brännvin. Tillgång till en fungerande kredit- och bytesmarknad är givetvis en nödvändig förutsättning, för att affärer med sådana varor ska lyckas. Dessutom måste transportmedel och infrastruktur, som står till buds, lämpa sig för de aktuella varorna. Njutningsmedel är i regel inte lika tunga och skrymmande som bergsbruksprodukter. I gengäld krävs det mycket stor varsamhet med dem, så att inte tobaken blir fuktig och vinet utsätts för värme eller rinner ut.

Handeln med vin har gamla rötter. Redan under medeltiden fanns betydande aktörer på området, bland dem den nordtyska Hansan och sydtyska stadsförbund. Samtidigt med sin vinhandel importerade de olika aktörerna varor från europeiska bergsbruksområden och förädlade dem för vidareexport.

Inte minst inom det svenska forskarsamhället har bergsbruk och handel med bergsbruksvaror blivit föremål för omfattande studier.² Exportvarorna har stått i förgrunden och importva-

ror som viner och textilier har i långa stycken lämnats därefter. Med tiden har successivt stigande handelsvolymerna noterats för exportvarorna och med dem utökade vinstmöjligheter för bland annat brukspatroner och grosshandlare.³ Däremot har svenska forskare inte lika frekvent studerat det tidiga vinbergsbrukets och den tidiga vinhandelns historia.⁴ Det har exempelvis inte uppmärksammats, vilka prisrelationer, som gällde under olika perioder mellan bergsbruksprodukter och alkoholhaltiga drycker. Däremot kunde Dalhede (2006) visa, hur stor andel, som handeln med viner och vinättika utgjorde av handelsfamiljers handel i Göteborg och Lübeck under 1660–1670-talet, liksom att svensk import av vissa viner krävde motleveranser av svenska kanonkulor.⁵ Att även små volymer av viner och brännvin kunde ge minst lika goda vinster som stora volymer bergsbruksvaror, har inte heller observerats.

Andra infallsvinklar rör äganderätten till vinberg och förfoganderättigheten över vinberg, som redan under senanti-

ken sågs som dyrbara. Vid behov kunde vinberg eller delar av dem användas som gåvor för att hylla en person. Viner kunde användas som betalningsmedel och bytesmedel. Den som hade goda viner i källaren, kunde även i svåra tider alltid få tag på allt vad han eller hon behövde. Hade man vin, kunde man också byta till sig mat. Det var fallet under andra världskriget, enligt samstämmiga vittnesbörd från vinbergsägare och vinodlare i vissa vindistrikt i Nahetal i Tyskland.⁶ Att så också skett tidigare i historien, kunde den tyske prelaten, professorn och högskolläraren Georg Schreiber visa.⁷ Han framhöll vinernas användbarhet som gåvor, i samband med besök och som hyllning till kejsare, kungar, andliga och världsliga furstar och härförare av olika rang och namn.⁸ Skördefester blev ett slags hyllningsceremonier, där särskilt viner användes. Även gemene man kunde delta vid sådana ceremonier. Ett exempel är de steiriska ständernas hyllning av kejsar Leopold I i Österrike 1660, då de hade satt upp två små brunnar, som det flödade vin ur. Under tre timmars tid kunde vem som helst, dricka ur brunnarna. Ur den ena brunnen rann rött vin, ur den andra vitt vin. Seden med mottagningar, där det ingick en så kallad "Weinumtrunk" (vinrunda), ökade markant under renässansen. Schreiber tillskrev seden medeltida rötter.

Syftet med den här artikeln är att ge ett bidrag till vinhandelns historia och stimulera forskningsdiskussionen. Den aktualiserar frågor, som successivt väckts i mötet mellan tidigare forskning och mina egna arkivstudier och forskningsresultat, främst inom projektet och forskningsprogrammet *Handelsfamiljer på Stormaktstidens Europamarknad 1600–1800* och *Tidiga kredit-*

*marknader i svenska städer i ett europeiskt perspektiv 1640–1860.*⁹ Vad vet vi om handeln med viner under tidigmodern tid (1500–1800), dess produktion, organisation och finansiering? Fanns det en fungerande marknad då för vinhandeln i Sverige? Vilket omfång hade i så fall handeln och hur var den organiserad? Märks det någon skillnad i handelsvolym och priser under krigsår? Utgjorde viner ett slags hårdvaluta – något av ett betalningsmedel, som kunde stå sig i alla tider? Vad känner vi till om förtjänster på handeln med viner och finansieringen av den? Har handeln med de ädla dryckerna spelat en roll för framväxten av en tidigmodern kreditmarknad?

För att kunna besvara den typen av frågor, behöver vi få veta vilka som är inblandade i vinhandeln. Vilka är aktörerna på olika plan inom den svenska vinhandeln? Vilka geografiska kontaktnät och internationella förbindelser har de? Vilken tillgång har de därigenom till en tidigmodern kreditmarknad? Varu- och växelaffärernas roll för finansiering av vinhandeln är därmed ett givet tema. Även om alla frågor, som nu ställts, inte kan få ett uttömmande svar inom ramen för den här artikeln, så är det viktigt, att de sätts på pränt. Som källmaterial för den tidigmoderna tiden blir handelsböcker och handelskorrespondens en central källa, som kombineras med konkursakter, hantverksakter, handelslagsstiftning, tull-, tolags- och accislängder.¹⁰ Då det är ovanligt med bevarade handelsböcker från 1600- och 1700-talet i Europa, är det särskilt viktigt att undersöka de böcker, som finns kvar.

Exempel från den europeiska kontinenten och från Sverige får här belysa de historiska sammanhangen i tid och rum. På så sätt kan vi få vissa svar på ställda frågor. Handelsfamiljer i Lübeck

och Göteborg under 1660–1670-talet, vars verksamhet jag nyligen undersökt utifrån deras bevarade handelsräkenskaper, får tjäna som exempel på hur fördelningen mellan olika handelsgrenar kunde se ut och vilken roll vinhandeln då intog i deras verksamhet. Vidare visar jag vilken tillgång, som de hade till internationella förbindelser och därmed tillgång till en europeisk kreditmarknad i funktion. I en fallstudie står sedan handelsfamiljen Elisabeth Thornton och Johann Zander i Göteborg i centrum under krigs- och kparåret 1718. Efterlämnade handelsräkenskaper från perioden 1713–1721 ger oss ingående uppgifter om makarnas vinhandel, vilka volymer, vilka sorter och till vilket pris, som de hanteras. Artikelnen avslutas med en sammanfattande diskussion, som förhoppningsvis också kan stimulera till fortsatta studier i ämnet.

EN MARKNAD FÖR VINHANDEL I SVERIGE

OMFÅNG OCH ORGANISATION?

Vad vet vi om handeln med viner under tidigmodern tid (1500–1800) och hur var den organiserad? Vi vet, att det då drevs en handel med viner ute i Europa, men vi känner inte hela dess omfång och riktning. Handeln gick till största delen vattenvägen på olika typer av farkoster från hamn- och stapelstäder i de vinproducerande länderna till hamnstäder i mottagarländerna. Fartygstransporter med huvudlast av vin var vanligast, när det gick i riktning mot Östersjöområdet. Som tilläggslast användes i början kvarnstenar från stenbrotten vid Mittelrhein och Eiffel.¹¹ Senare kunde vin utgöra tilläggslast vid salttransporter från Frankrike. Enstaka belägg finns för

landtransporterade viner från de stora vinmarknaderna Köln och Frankfurt, i riktning mot Lübeck och Östersjöhamnarna.¹² I Hamburg och Lübeck lastades viner om, lagrades i vissa fall och exporterades vidare, bland annat till Sverige. Även i Sverige förekom en viss vidareexport. Fanns det då en fungerande marknad för vinhandeln i Sverige under tidigmodern tid? Vilket omfång hade i så fall handeln och hur var den organiserad?

Ekonomhistorikern Gustav Utterström kunde visa, att cirka 132 500 liter viner importerades till Stockholm 1590. Vinerna kom då från Lübeck, Stralsund, Rostock, Stettin, Reval, Danmark, Holland, Frankrike och Hamburg.¹³ Det var en väsentligt lägre mängd än både under Gustav Vasas tid 1539 och i början av perioden 1581–1620. Alla vinerna konsumerades säkerligen inte i Stockholm. Vid de svenska hoven var det främst exklusiva rhenviner och vita viner, som gällde. På Johan III:s regeringstid hade det dock hänt, att franska Poitouviner togs in, men inte för att drickas, utan för att, liksom vinättika, användas i köket vid matlagning. Man såg visserligen franska viner som billiga, men även som mindervärdiga att inmundiga. Så uppfattade också Georg Stiernhielms hjälte på 1650-talet det franska vinet: Hercules som "arla stod upp en morgon, i sin första ungdom..." och mötte Fru Lusta, hennes döttrar Lättia, Kättia, Flättia och sonen Ruus.

"Krut och Lod är här intet i bruk: man sätter i ställe, Klart Reensk wijjn, Bacheracher, en Mentzer, och lüflige Necker. Rinkhauwer, Moskateller, af Gudarne drickes, och älskas Spanske där-hoos, Alikant, Blanck Bastard, och söte Canarier. Petersimens, Starck Frontigniac, och Fransk wijjn, i nödfall. Jämte Claret, Hypocras och flerhand' lystige drycker. Sedan är och

gott Ööl, som RVVS skal bringa på banen: Brunsvæigs Mumma, Possnäll; Garley, och Halbersta' Bryhan. Zerbest- och Rostocker Öhl Fyns Miödh, och Westgöta-Mölska; Knjnsnak, och Rumeledois; men bort med Kuckuk, och Rastrum...".¹⁴

För det något ovanliga året 1581 med en införsel av cirka 200 000 liter viner till Stockholm, noterade Utterström tio olika beteckningar på de viner, som kom in: 59,4 procent var rhenviner, 23,5 procent franskt vin, 8,8 procent, "sekt" och bastelt samt 3,5 procent lantvin. Övriga sorter låg på mellan 0,2 och 1,7 procent: Kanarievin (1,7), spanskt vin (1,6), alikante (1,1), malvasier och rödvin 0,2 procent vardera. Lübeck levererade 17 procent av de vinerna 1581 och 15 procent 1590. Vid trettioåriga krigets utbrott 1618 kom 18 procent av vinerna från Lübeck. Då visar vinimporten till Stockholm 174 800 liter. Under 1600-talet ökar direktimporten från Frankrike. För Stockholms del inleds en expansion under 1630-talet.¹⁵

Statistiken omfattar inte all vinimport till Sverige. Furstehovens och vissa adelspersoners import ingår till exempel inte i de officiella importsiffrorna i källserien tull och accis i Stockholm.¹⁶ Smuggling av viner kommer vi oftast inte heller åt. Vi kan alltså inte vara säkra på vilken roll, som olika hamnar har haft för den svenska vinhandeln. Utterström framhåller, att den svenska statistiken inte ger uppgifter om vinhandelns organisation och finansiering. Flera handelsfamiljer, till exempel i Lübeck, kan ha varit inblandade i vinhandeln till Sverige, utan att importstatistiken visar motsvarande nedslag för Lübeck. Även hertig Karl hade sina egna vinhandlare. År 1579 var det vintapparen Bernt, som gjorde direktinköp på plats nere i Rhendalen och lät frakta vinet vidare på Rhen

till Amsterdam, sedan med fartyg till Hamburg och vidare till Nyköping.¹⁷ I Bacharach bland annat fick hertigen en rad högklassiga presentviner. Med sig tillbaka det året hade Bernt 18 000 liter viner. Sextio procent var presentviner. Det var vita viner, som gällde. Prismässigt blev handelsvinet dyrare. Beräkningar, som gjorts vid hovet, visar, att handelsvinet kostade ungefär dubbelt så mycket som presentvinet. När Karl IX sedan var bosatt i Stockholm, använde han ett annat sätt att få hem vin. Beställningar på bestämda sorter gjordes då hos handelsmän i Amsterdam.

Exemplen visar, att det fanns en viss vinmarknad i Sverige under 1500- och 1600-talet. På den marknaden deltog särskilda aktörer från olika samhällsplan under vägen från varans färd från vinodlare-producent till slutkonsument. Med andra ord handlar det om personer, institutioner och organisationer, som var delaktiga i inköp av viner, förpackning och transport av viner, försäljning, distribution och finansiering av vininköpen, bara för att här nämna några delar av vinhandelns förutsättningar. Varje led skulle i princip ge de inblandade parterna sådana inkomster, att de skulle kunna livnära sig på sin arbetsinsats. Samtidigt måste slutanvändaren också kunna betala det försäljningspris, som varan betingade, inberäknat samtliga kostnader för mellanhänder. En schematisk figur får tjäna som ett försök till översikt över hur vinhandeln var organiserad. (Se Spiritus nr 9, s. 87). Den visar även var och hur kyrkliga och världsliga organisationer och institutioner med dess tjänstemän var inblandade i vinhandeln. Vi lägger märke till att varan vin flyter in i hela samhället.

På 1600-talet till exempel, varierade vinerna i typ, kvalitet och pris. Det gjorde också andra njutningsme-

del som tobak. Odlingsområde, klimat och druvsort hade mycket stor betydelse. De dyraste vinsorterna i Sverige vid århundradets mitt var rhenska och spanska viner. Franska viner däremot, i synnerhet lagonsvin från områdena runt Bordeaux, var billigare.¹⁸ Mot den bakgrunden kan först ett kort nedslag på historiska områden för vinproduktion, som är mindre välkända för svenska läsare, vara på sin plats. Figur 1 får sedan leda oss vidare.

PRODUKTIONSOMRÅDEN KRING RHEN

Fram till 1700-talets mitt var Köln am Rhein centrum för vinhandeln från hela Rhendalen och dalarna kring Rhens bifloder.¹⁹ Här korsades viktiga handelsvägar. Här kunde fartygen lägga till längs Rhenstranden i staden. Att Köln var en stapelstad med egen stapelrätt och direkthandel med utlandet, har bidragit till vinhandelns utveckling i området. Där hade hamnen redan under medeltiden investerat i en speciellt dyrbar kran med utvecklad teknik, avsedd för vinhandelns behov. Kranen klarade av omlastningen av vinfaten mellan lastkärror och skepp på ett varsamt sätt.²⁰

”Vid mellersta Rhen var Baccarach den ryktbaraste vinorten inom och utom Tyskland under medeltiden och fram till 1720.”²¹ Det var här, som Pfalzgrevarnas huvudsäte låg, innan furstehuset flyttade över till Heidelberg. Huvudsätet har säkert bidragit till att främja vinhandeln från Bacharach. Ett gammalt ordspråk med många variationer lyder: *”Zu Bacharach am Rhein, zu Klingenberg am Main, zu Würzburg am Stein sind die besten Wein.”* Ordspråkvarianterna talar även om vinor-

terna Deidesheim, Rüdesheim, Hochheim und Eberbach.²²

Mycket tidigt har de olika vinsorternas egenart och kvalitet uppmärksammats av producenter och konsumenter. Erich Bornhöft fann beteckningen ”Rheinwein” (Rhenvin) första gången i källorna från 1370 och 1427 importerade Lübeck 30 styck *”Rheinwein”*, som fördes in i staden, till stort förtret för vinets leverantörer från Köln.²³ Inte minst rädslan för vinförfälskning bidrog till att det blev motsättningar mellan exportörer och importörer i Östersjöområdet. Risken fanns till exempel att mindre nogräknade personer under vägen kunde blanda upp vinerna, om de hamnade i någon källare. Både Lübeck och Östersjöområdet hade drabbats av vinförfälskningar. Någon ursprungsbeteckning på vinet angavs inte. Även vinmätten förfälskades på vissa håll i Östersjöområdet.

Redan i slutet av medeltiden såg vinproducenterna i Basel till, att inte blanda olika vinsorter. Det ansågs oförsvarligt att blanda ihop ett högt ansett elsassvin (Alsace) med ett enkelt lantvin. Man fick inte heller blanda ett gammalt (fjolårs)vin (Firnwein) med ett nytt vin, inte ens om de kom från samma druvsort. Det var dessutom straffbart att blanda in äppelsaft eller päronmust i vin. Det vet vi av domstolsutslag från olika områden. I Basel fälldes 1574 en dom över en vinbonde (Winzer) vars vin smakade surkål och visade sig innehålla slånbar, ärtor och andra säregna frukter. Hundrafemtio år tidigare, 1427, stod två vinhandlare från Naheområdet inför rätta i Köln, då de avslöjats som vinförfälskare. De ställdes offentligt vid skampålen, brännmärktes och piskades bokstavligen ut ur staden. Även om det trycktes beskrivningar över hur man kunde framställa

vin på konstgjord väg, utifrån alkemins landvinningar under renässansen, så kröntes inte några sådana försök med framgång. Det lyckades inte heller att förbättra vinets smak med konstgjorda medel.²⁴ De viktigaste och i särklass bästa hjälpmedlen för god vinkvalitet heter alltid *jordmånens beskaffenhet, druvsort* och *solsken*.

Inget annat område i Tyskland har en så mångfacetterad jordmån som området kring floden Nahe. Här finns olika stenarter som porfyr, skiffer, kvartsitpulver (Quarzschutt), fyllit (Phyllit), sandsten, lera, lössjord (Löß) och grus. Det ger ett mångfacetterat vinbestånd. Särskilt högklassiga viner som Gewürztraminer och Riesling, bidrar den röda sandstensjorden i Naheområdet med. De vintyperna behöver ha ”torra fötter”, med andra ord att regnvatten lätt leds bort. Lerjorden i området ger fyliga röda viner, till exempel av typen Blauer Spätburgunder och Regent. Andra viktiga druvsorter i området är Müller-Thurgau, Scheurebe, Kerner, Silvaner och Blauer Portuguiser.

Naheområdet, som ligger mellan hundra till tvåhundrafemtio meter över havet, får i dag i genomsnitt bara 500 mm regn om året – det hör till de regnfattigaste områdena och kännetecknas av höga sommartemperaturer, som ligger långt över genomsnittet. Det ger den i Nahetal inte så stora, men högkvalitativa vinodlingen, mycket goda förutsättningar för att producera facettrika kvalitetsviner. Det sker i dag på en yta av omkring 4 500 hektar. Produktionen ligger lågt räknat på mellan 6 000 och 8 000 liter per hektar. Vinodlingen sker på sluttningar (45 %), slättmark (30 %) och branter (25 %). Den så kallade Nahe-weinstraße är 130 km lång. Den börjar i Bingen Brücke i norr, där Nahe faller ut i Rhen, går vidare till Münster-Sarms-

heim, Burg Layen, Waldlaubersheim, Guldental och Roxheim, där Weingut Weinsheim hör till dem vars gästgiveri- och restaurangrörelse fått utmärkelsen der Goldene Remies’chen för vackraste vinlokal längs Naheweinstrasse. Vingatan går vidare över Gutenberg, Wallhausen, Sommerloch, Braunweiler och St. Katharinen, Mandel, Sponheim, Burgsponheim till Monzingen, som bland andra Goethe lovprisade för dess vin. Martinstein, Merxheim, Meddersheim, Stauderheim och Odernheim ligger också längs Naheweinstrasse, liksom Oberhausen), Niederhausen, Norheim, Stein-Ebernburg och kurorterna Bad Münster och Bad Kreuznach. I den sistnämnda staden finns en känd vinskola och särskilda källvatten. Nahe-weinstrasse leder slutligen vidare till Langenlonsheim, Lauberheim och tillbaka till utgångspunkten i Bingen. (Se bild i Spiritus nr 9, s. 91).

För Naheområdet stammar den första noteringen om vinodling i dalen från 766, då vinbyn Norheim omnämns i ett gåvobrev för klostret Lorch.²⁵ Behovet av nattvardsvin inom kyrka och kloster, gjorde det intressant med vinodlingar i kyrklig regi. Kristendomens utbredning bidrog på så sätt starkt till spridning och teknisk utveckling av vinodling och vinhandel. Till Rhen med dess bifloder kom trupper under Gustav II Adolf i början av 1630-talet. Mainz, Frankfurt am Main och Würzburg hörde till städer, som föll för trupperna. Det svenska operationsområdet i Rhenområdet hade en räckvidd från i norr, där bifloden Lahn faller in i Rhen, till Gernersheim söder om Speyer.²⁶ (Se bild i Spiritus nr 9, s. 89). Däremellan ligger också Naheområdet och Bad Kreuznach. Traditionen förmäler, att Gustav Adolf och hans män under gemytliga former stiftade bekantskap

både med Naheområdets kvinnliga invånare och Nahevinerna. Säkerligen har vissa rhenska viner, som anlände till Sverige även under 1600-talet och därefter, producerats i Naheområdet. En kanonkula finns kvar som krigsminnesmärke i ett senmedeltida brohus i Bad Kreuznach, den stad som betecknats som ”vinernas, rosornas och näktergalarnas stad”.

AKTÖRER KÖPER, SÄLJER, BYTER

SVENSKA KANONKULOR MOT RHENSKA VINER

Märks det någon skillnad i handelsvolym och priser under krigsåren? Utgjorde viner ett slags hårdvaluta – något av ett betalningsmedel, som kunde stå sig i alla tider? Vad känner vi till om eventuella förtjänster på handeln med viner och finansieringen av den?

Liksom det i dagens samhälle fordras motleveranser vid stora affärssuppgörelser mellan vissa länder för att klara finansieringen, så krävde dåtidens handelsmän i Europa sina motleveranser. I varuutbytet mellan en fjärrhandlare i Lübeck som Jeronimus Möller och ett handelshus i Stockholm som bröderna Abraham och Jacob Momma (– Reenstierna), gjordes också motleveranser av varierande slag. Inte alla varor var lika gångbara i bytessystemet under tidsperioden. Kontanter, växlar och viner hörde till den tidens betalningsmedel, där viner blev ett slags ”hårdvaluta”.

För de dyraste vinsorterna, rhenska och spanska viner, skulle motleveranser vid vissa tillfällen göras med kanonkolor från bröderna Momma i Stockholm eller Nyköping.²⁷ Men Zýmensvin (Peter Ximenesvin, eller Petersimens

vin som Stiernhielm skriver) stod då utanför sådana affärssuppgörelser. Det kunde uppenbarligen variera för mycket i kvalitet och pris. Ett spanskt ”Pückerwein” kunde däremot komma i fråga 1656. En pipa spanskt vin i Lübeck höll då cirka 434–435 liter och kostade 55 Riksdaler att inhandla hos Möller. För sex pipor eller cirka 2 600 liter spanskt vin i Lübeck får Mommas, med kanonkolor som motleverans, betala 990 Mark lübsch det året. De sex piporna är då 20 Mark dyrare än vad 5 500 kg svenskt lapplandsjärn kostade Möller i januari 1656.

Knappt sjuttio år senare, år 1724, görs en inventering av ett parti viner i Göteborg hos handelsmannen Johan Gercken. För ett halvt äm eller 78,5 liter spanskt vin blir inventeringsvärdet 55 daler silvermynt, väl grossistpris. Alla mått och priser enligt sakkunniga vinkännare. Det indikerar, att priserna för spanskt vin har stigit betydligt sedan 1656, inberäknat penningvärdesförsämringen under krigsåren på Karl XII:s tid. Mommas i Stockholm fick betala 990 Mark lübsch i inköp för 434–435 liter spanskt vin i Lübeck 1656. För motsvarande belopp kunde 1724 års vinkonsument i Göteborg köpa 235–236 liter spanskt vin av Gercken. För Mommas tillkommer frakt och införelselavgifter till Stockholm. Siffrorna ger en viss inblick i vilka prisförändringar och vilka stora avanser, som var möjliga inom den tidiga handeln med spanska viner. Källmaterialet ger då ingen information om vilken typ av spanskt vin, som det handlade om. En viss kvalitets- och typskillnad kan ha spelat in i exemplet. Kostnader för transporter och vissa arbetslöner ska också vägas in i bilden, liksom skillnader mellan grosshandels- och detaljistledets aktörer.

Lübeckhandlaren handlar i övrigt med allehanda varor. Viner, tobak, textilier

och papper går bland annat till brukspatroner och handlare i Nyköpingsområdet. Själv står Jeronimus Möller som mottagare av bergsbruksvaror, järn, koppar och mässing i stora volymer från Stockholm och Nyköping. Ser vi på omfattningen av familjens varuhandel, hamnar den debiterade handeln med *njutningsmedel (tobak), alkoholhaltiga drycker och vinättika*, respektive *kreatur, hudar, läder och skinnvaror*, på 2 procent vardera av samtliga varor 1664–1667. *Bergsbruksvaror* toppar på 63 procent, följt av *fisk- och jordbruksvaror* på 22 procent. Därefter följer *textilier och kläder* på tredje plats på 7 procent. Möllers avans på 2 pipor eller cirka 940 liter spanskt vin är 60 Mark lübsch. Det är lika mycket som Rådhusapoteket betalar till honom i årshyra för sin lokal.²⁸

En samtida till Jeronimus Möller är fjärrhandlaren Sibrant Valck i Göteborg (i *Spiritus* 2002). Av samtliga varor, som Valck debiterar under perioden 1666–1676, utgör *njutningsmedel, alkoholhaltiga drycker och vinättika* 27,5 procent.²⁹ Som hos Möller svarar *bergsbruksvarorna* hos Valck för den största andelen, 30,4 procent. *Fisk- och jordbruksprodukter* kommer med sina 23,9 procent på tredje plats. *Skogsbruksvaror, bygg- och skeppsbyggnadsvaror* på fjärde plats når 12,6 procent av det debiterade totalvärdet och *textilier* på femte plats 5,2 procent. Handeln med njutningsmedel och alkoholhaltiga drycker är alltså ett av de tre ben, som Göteborgshandelsfamiljens handel vilar på. Valck gör som Möller i Lübeck, tjänar pengar på tobak och viner. Det är varor, som handlas i vinstgivande volymer, i vissa fall långt mer värda än andra volymmässigt större varor.

Kanhända blir viner och tobak särskilt attraktiva att handla med under krigstider?³⁰ Frågan är, om det då

även sker en förskjutning mot starkare drycker som brännviner, där det troligen fanns ännu mer pengar att tjäna. Vissa forskningsresultat tyder på att så är fallet. Transportkostnaderna kan hållas nere för mindre skrymmande varor. De är lättare att gömma undan, förflytta och att använda som bytes- och betalningsmedel.

Innan vi gör nedslag under 1700-talets tidiga krigsår och följer upp ett fall ingående i Göteborg, stannar vi till inför tillgången till internationella förbindelser, som familjerna hade och därmed deras möjliga tillgång till en europeisk kreditmarknad.

INTERNATIONELLA FÖRBINDELSER PÅ EN EUROPEISK KREDITMARKNAD

Vilka är aktörerna på olika plan inom den svenska vinhandeln? Vilka geografiska kontaktnät och internationella förbindelser har de? Vilken tillgång har de därigenom till en tidigmodern kreditmarknad?

Handelsfamiljerna Jeronimus Möller i Lübeck och Sibrant Valck i Göteborg visar sig ha omfattande geografiska kontaktnät. För Möllers del sträcker de sig till 80 hamnstäder och länder i Europa och till 70 för Valcks.³¹ Det kan inte uteslutas, att deras geografiska kontaktnät även räckte utanför den europeiska sfären. Deras internationella förbindelser – 1437 kontaktpersoner för Möllers, 1164 för Valcks – har en räckvidd till framträdande handelsfamiljer i största delen av Väst- och Sydeuropa. Även om de båda handelsfamiljerna i Lübeck och Göteborg inte står i direkt-handel med varandra, har de vissa gemensamma handelspartner. De har

allra störst tillgång till handelsfamiljer i Hamburg, Amsterdam och London, men också i Frankrike, Portugal och Spanien. Det är vid den här tiden, som handelsfamiljer och institutioner och organisationer i dessa städer spelar en huvudroll i den nord- och mellaneuropeiska kreditgivningen. Båda handelsfamiljerna är aktörer på den europeiska kreditmarknaden i olika hög grad.

Intressant att notera är omfattningen av växelaffärer och assignationer i deras bokföring. I Valcks fall under perioden 1666–1676 finns det 617 debiterade och krediterade växlar, 79 assignationer, 18 sedlar och 3 växelprotester bokförda.³² 33,1 procent av växlarerna är dragna på Amsterdam, 26,7 procent på Hamburg, 21,6 procent på Göteborg, 6,3 procent på Saardam (Zaandam) och 4,9 procent på London. Värdet på de debiterade växlarerna var 69 219 Riksdaler, krediterade 63 900 Riksdaler. Jämfört med värdena för debiterade och krediterade varor, visar växelvärderna, att finansieringen till inköp av varorna nästan uteslutande sker genom krediter. Valcks varuhandel ingår bevisligen i en europeisk kreditmarknad. På den marknaden spelar handeln med njutningsmedel en avgörande roll, kombinerad med en varuhandel med bergsbruksprodukter, fisk- och jordbruksvaror, skogsbruks-, bygg- och skeppsbyggnadsvaror och textilier.

Vi kan så långt summera: Det fanns en fungerande marknad för vinhandeln över Göteborg under 1660–1670-talet, som i stora delar finansierades med utländska och svenska krediter. Det verkar, som om det där också användes viner som ett slags hårdvaluta. Därtill går det att visa på ett utvecklat distributionsnät för alkoholhaltiga drycker och vinätika över stora delar av Västsverige. I det distributionsnätet var främst handelsfamiljer, vinhandlare och vinkällare i väst-

svenska städer involverade. Där ingår Halmstad, Varberg och Kungsbacka söder om och Kungälv, Marstrand och Uddevalla norr om Göteborg. I nordost, öster och sydost sträckte sig familjen Valcks vinleveranser till västgötska, värmländska, dalsländska och småländska städer. Men även adeln, militären, magistraten och kyrkan hörde till vinkonsumenterna. Förutom skeppare och skeppsfolk, var olika hantverksgrupper inblandade i vinhandeln (ett slags outsourcing): tunnbindare och smeder, vindragare och arbetare som förflyttade vinerna mellan olika transportmedel, mellan olika lagringsplatser och mellan olika förpackningar. Var och en av grupperna hade sina egna befogenheter. Så deltog också särskilda tjänstemän i vinhandelns olika transaktioner, som tull-, tolags- och accismästare, försäkrings- och varumäklare. I figur 1 finns exempel på inblandade aktörgrupper. (Se Spiritus nr 9, s. 87). Till största delen ger de undersökta handelsböckerna information om deras namn och identitet. Vi har med andra ord ovanligt goda möjligheter att kunna komma ner på individ- och familjenivå och få fram både organisations- och finansieringsformer inom 1600- och 1700-talets vinhandel. Vi vet därigenom också vilka aktörer, som ingick i distributionsnätet över Göteborg och vilka som i sin tur kan höra in i både en nationell svensk och en europeisk kreditmarknad.

Forskningsresultaten tyder alltså på, att handeln med de ädla dryckerna, i varje fall under 1600-talets andra hälft, också kan ha spelat en viss roll för framväxten av en tidigmodern svensk kreditmarknad. Finansieringen gäller inte bara inköp av varorna. Den gäller också i särskilt hög grad finansieringen av kostnader för vintransporter, tull, tolag, försäkringar och arbetslöner.

Frågan är, hur det ser ut under 1700-talet och i andra delar av Sverige. Det får det följande avsnittet och fortsatta forskningarna inom forskningsprogrammets ram utvisa.

HANDEL I KRIGS- OCH KAPARTIDER

Svensk stormaktstid går mot sitt slut. Ett mäktigt stormaktsvälde på andra sidan Östersjön, som svenskarna då gärna berömmar sig utav. Ett välde som Erik XIV börjar bygga upp under 1500-talets andra hälft och som successivt utvidgats under efterföljande regenter på Sveriges tron. Det stora nordiska kriget (1700–1721) under Karl XII:s ledning har sedan börjat bra, sett ur kungens perspektiv. Men med nederlaget vid Poltava 1709 börjar lyckan vridas ur kungens hand. Under 1700-talets början har dessutom värdet på gångbara mynt försämrats, liksom tillgången till dem. Kungl. Maj:t söker avhjälpa bristen och låter slå nya mynt med lägre metallvikt, med varierande värde och bilder som Jupiter och Saturnus, så kallade "Karl XII:s nödmünt".

För bosatta inom ett krigsområde, innebär krig en besvärlig period, så också för dem som driver handel med varor som viner och krediter. Krigshärar behöver livsmedel och dryckesvaror och befolkningen får ofta släppa till av sina egna förnödenheter. Dessutom kan helt enkelt hela varutransporter eller laster kapas, även för att tillgodose härarnas behov. Oxhandlare från Augsburg i Sydtykland vittnar om vad deras kollegor från Ulm varit med om under det schmal-kaldiska kriget 1546/47.³³ På hemvägen från Wiens ungerska oxmarknad hade Ulms oxhandlare med sina 600 slaktoxor klarat sig ända till Landshut vid floden Isar.³⁴ Men där hade de mött krigshärar, som kapat samtliga oxar. Oxhandlarna

från Ulm fick då själva svara för förlusterna. Oxhandlarna i Augsburg försäkrade sig därför hos stadens styrelse om, att de själva skulle kunna hållas skadeslösa för eventuella förluster i samband med krig. Överenskommelsen gjordes, innan de gav sig iväg för att köpa in ungerska slaktoxor på marknaderna i Wien; oxar, som skulle täcka runt 45 000 hemstadsinvånarens köttbehov.

På 1600-talet råkade andra handlare ut för likartade överfall, om än med andra varor och andra aktörer inblandade. På 1630-talet, när Gustav II Adolf och hans trupper erövrade Würzburg och Marienburg, plundrade segrarna slottet. I byte fick de "34 mässingskanoner, ammunition och vagnslaster fyllda med vin och livsmedel, som avsetts för biskopens hov".³⁵ På 1650-talet och framåt står fjärrhandlarfamiljen Jeronimus Möller i Lübeck i direktkontakt med bröderna Abraham och Jacob Momma (– Reenstierna) i Sverige. I minst 55 av 116 brev, som Möller skriver till Mommas, handlar det om inköpta och försålda viner.³⁶ Vid ett tillfälle skriver Möller, "att han inte vill skicka i väg lasterna med vin till Sverige med lübeckska skepp och skeppare mitt under brinnande krig".³⁷ Han ser risken som alltför stor, att de skulle tas i beslag. Endast med en svensk skeppare på ett svenskt fartyg kunde den dyrbara lasten undgå att bli konfiskerad av krigsfartygen och med säkerhet nå svensk hamn. I september 1657 har Antoni Hakes hela kopparfrakt tagits som pris av danskarna och flera fartyg från Lübeck på väg till Stockholm, har blivit uppbringade och förda till Köpenhamn. De var lastade med salt och vin. "Handeln går till botten och det är dåliga tider", skriver Möller.

Svårigheterna och riskerna både för handlare och för transportörer blir

tidvis för stora. Skeppare vägrar att ta med sig vinlaster till Mommas, när de märker, vad som drabbat kollegor, som fraktat vin vid ett tidigare tillfälle. Det är värdefull last. När vinet inte kom fram i tillräckligt bra skick, fick skepparen avdrag på sin ersättning för fraktkostnaden. Det inträffade har förmodligen spridit sig, för skepparna blir alltmer obenägna att ta med sig vinlaster till Mommas. ”Men”, skriver Möller i november 1657, ”eftersom jag är redare för skepparen Hans Horns fartyg, kan jag tvinga honom att ta med två pipor av det bästa slaget”. För att gardera sig för alla händelser, skickar Möller ett memorial med skepparen, som visar, att Möller är vinets ägare. Skepparen har till uppgift att sälja vinet för Möllers räkning och som returlast ta med koppar eller järn. I brevet märks Möllers förhoppning, att skepparen inte ska möta några kaparfartyg, nu när vintern är på väg. För att Horn fraktar de båda piporna vin, ska han få tre Riksdaler. Ett av uppdragen för Horn blir att lösgöra ett paket. Sedan ska han lägga det i sin kista, så att det ser ut som hans egen köpenskap. På så sätt kan vinet under alla omständigheter räddas, om något händer. Resan avlöper väl. Vinet är i gott skick och Horn får den avtalade fraktersättningen.

Sjörövare och kapare lurade på handelsfartygen till sjöss. På den europeiska kontinenten har kapare med kungligt tillstånd varit i funktion under tidigmodern tid, i synnerhet under tider av krig. Både till lands och till sjöss äger kapningar rum. Skeppet Carolus till exempel, som uppbringas i England, blir 1697 av med hela sin last, däribland viner.³⁸ Handelsmannen Jacob Jürgensen i Göteborg har dubbel otur och förlorar både viner och annan last, när två av hans skepp, Prins Carl och Swaanan,

uppbringas två år i rad, i Morlai i Frankrike 1696 och i Oostende 1697.³⁹ Engelska, holländska och danska kapare är då ökända. Handlarna och deras familjer söker försäkra sig mot och kompensera sig för förluster hos försäkringsmäklare i Hamburg och Amsterdam. Det gäller också i Sverige på 1700-talet, även om det inte alltid räcker till. I Jacob Jürgensens fall bidrog kapningarna starkt till hans konkurs ett par år senare.

Från 1713 utfärdar den svenska kungamakten så kallade kaparbrev till vissa skeppare. Det berättigar dem till en regelrätt skattjakt till sjöss på utländska handelsfartyg – med kungligt tillstånd. De kapade varorna tillfaller kaparna och deras medintressenter. Ett slags 1700-talets kaparindustri börjar då växa fram i Sverige, i samarbete mellan kungamakten, kaparkaptener och handelsfamiljer i städerna, som alla drar nytta av verksamheten. Handelsfamiljerna är inte sena att engagera sig. Redan den 28 mars 1713 existerar ett rederi för kaparen *Giöthe Lejon* i Göteborg.⁴⁰ Det framgår tydligt av handelsmannen Johann Zanders bokföring det året. Rederiets deltagare, där Zander ingår, har då haft en sammankomst hos en Daniel Lander.⁴¹

Bland de varor som kapas och förs i land i Sverige under 1710-talet, märks alkoholhaltiga drycker, spannmål, salt och textilier. Handelsfamiljerna får sin del av de kapade lasterna, beroende på hur stor fartygspart de äger. En kaparkapten som Lars Gathenhielm i Göteborg är välkänd för de flesta svenskar.⁴² Mindre känd är hans bror, Christian Gathenhielm, som också deltar i samma verksamhet. Båda utses under 1700-talet till kommandörer, det vill säga ledare av hela kaperiverksamheten. Lars blir kommandör från 1715. Christian Gathenhielm får överta titeln

och rollen efter Lars' död. Det är samma år som rikets meste krigarkung, Karl XII, blir årets förlorare. Då har redan en krigströtthet brett ut sig i landet. Då finns det inte heller mycket kvar av de tidigare generationernas efterlämnade arv i Östersjöområdet. Inte minst slutfasen av det stora nordiska kriget efter Poltava, har bidragit till att arvet gått förlorat, gränserna ritats om och vissa handelsvägar förskjutits. Kungen har dessutom förlorat sin sista strid i Norge och stupat vid Fredrikshald 1718.

Även Lars Gathenhielm står som en av årets förlorare. Mot slutet av sitt liv har han dragits in i omfattande rättsprocesser och han avled, innan första halvåret var slut.⁴³ I processerna mot Gathenhielm deltar Elisabeth Thornton och Johann Zander i Göteborg. Om än i kortformat ovan skisserat – så ingår skeendet i makarna Thornton-Valcks upplevelser, när de båda står på 1700-talsscenen i Göteborgs vinhandelshistoria.

EN HANDELSVERKSAMHET I 1710-TALETS GÖTEBORG

MAKARNA THORNTON-ZANDER OCH DERAS VINDEBITERINGAR

Makarna Thornton-Zander ingår i kretsen av handelsfamiljer i Göteborg med utländsk familjebakgrund. De hör även till dem, som ger sig i lag med tidens kapare. Makarna förvärvar andelar i fartyget *Gjöthe Lejon*. Redan från start finns de bland delägarna tillsammans med Christian Gathenhielm.⁴⁴ De delar på det kapade godset. Det visar avräkningar, som gjorts i Zanders handelsbok. I en bouppteckning 1735 efter Elisabeth Thornton-Zanders mor, Adelheit Valck-Thornton, finns för övrigt även en silverbägare med Gathenhielmiska vapnet noterad.⁴⁵

Av Johann Zanders hand är fem handelsböcker bevarade, en huvudbok 1714–1717, en journal 1714–1717 och tre kassaböcker 1713–1715, 1718, 1719–1721.⁴⁶ Det är ovanligt, att handelsböcker har bevarats från 1600- och 1700-talet i Sverige. Det gör det fåtal som finns kvar än viktigare att studera, för att utvinna ingående kunskap om den tidiga handeln till och från det område, där firman haft sitt säte. Bland de böcker, som intellängre finns kvar av Zanders bokföring, är memorial, faktorbok, fakturabok och brevbok. De efterlämnade räkenskaperna ger oss ändå goda möjligheter till inblickar i familjens handelsverksamhet under en tid i Göteborgs handelshistoria, som vi inte vet så mycket om. Jag har här valt att specialstudera krigsåret 1718, då kassaboken omfattar 220 opaginerade sidor. Bild 4 visar ett exempel från debetsidan. Posterna förs i daler silvermynt (dlr smt).

Först här några rader om makarna Thornton-Zander. Källmaterialet nämner Johann Zander som en pommersk handelsman.⁴⁷ Han har minst en bror i Sverige, som han utrustar med en dyrbar häst, uniform och underhåll för krigstjänst. Johann Zander gifter sig 1709 med Elisabeth Thornton i Christine församling i Göteborg. Samma år får Johann burskap i Göteborg som handlande. Hustrun har sina rötter i de mycket välbeställda familjerna Valck, von Minden och Thornton, som dokumenterats av Christina Dalhede (2001, 2002, 2006). Makarna disponerar flera fastigheter i och omkring Göteborg. Det är hus och tomter på Norra Hamngatan, där senare Ostindiska Compagniets hus skulle byggas upp och i dag Göteborgs Stadsmuseum har sina lokaler. I gården Lund i Örgryte investerar makarna stora summor, i både hus och trädgård. De håller egen trädgårdsmästare och betalar tionde till Örgryte kyrka. En tredjedel

av frälsgården Balltorp hör också till makarna. De är partsägare av flera skepp, bland andra skeppen *Göthe Leyon*, *Salvator Mundi*, *Elisabeth* och *Jungfrau Johanna*.⁴⁸ Gallioten Johanna utrustas 1719 med sex stycken flensburgersegeldukar à 16 Caroliner Specie eller tillsammans 75 Riksdaler.⁴⁹ Leverantör är Monsieur Claes Richelsen. Efter Johann Zanders död 1734, gifter Elisabeth om sig 1737 med kaptenen Carl Germund von Gröningen, som överlever henne. Som det verkar, efterlämnade makarna Thornton-Zander inga gemensamma barn i livet. Däremot får Elisabeth syskonbarn. System Anna Maria är gift med handelsmannen och bruksägaren Johan von Minden d.y.⁵⁰ Med en av deras döttrar, Johanna, gifter sig handlaren Peter Pettersson Ekman 1736.

Makarna Thornton-Zander visar sig vara blandeuropeer med familje- och handelsförbindelser till tyska, nederländska, engelska/skotska, franska och spanska områden. Hustrun är dotterdotter till fjärrhandlaren och vingrossisten Sibrant Valck och Maria Daelders i Göteborg och dotter till handelsmannen och manufakturisten Maccabeus Thornton och Adelheit Valck. Därmed har Elisabeth en handelstradition i sin familj, inte minst i fråga om handel med viner, brännviner, salt, bergsbruks- och skogsbruksvaror samt textilier och i fråga om klädesmanufaktur. Tillsammans förfogar makarna Thornton-Zander samtidigt över etablerade geografiska kontaktnät till personer med bakgrund i bland annat Lübeck, Hamburg, Amsterdam och Stralsund. De har tillgång till en europeisk kreditmarknad, där både handelsfamiljer och institutioner i Hamburg, Amsterdam, Stralsund och Danzig spelar en given roll.

Elisabeth Thornton-Zander inlämnar 1734 en skrivelse till magistraten i

Göteborg.⁵¹ Det sker i samband med en arvsvist i familjen von Minden. Elisabeth hoppas då få bli befriad från en handelsman i Amsterdam, Peter Bocks och hans vidare anspråk. Hennes man har lidit svårt av Bocks under livstiden. Nu för tiden, skriver hon, finns en ny kommissionär för Bocks i Göteborg. Det är Samuel Schütz, engagerad i Svenska Ostindiska Compagniet. Av vilka skäl Elisabeth då kallar sig själv för en medellös änka efter sin make, trots sina tillgångar, har hittills inte kunnat utrönas. Någon Peter Bocks finns inte heller nämnd i Zanders bevarade räkenskaper 1713–1721. Kontakten måste i så fall ha uppkommit under senare delen av 1720-talet eller i början av 1730-talet. Möjligen kan det ha något att göra med bildandet av det Svenska Ostindiska Compagniet i Göteborg. Bland Zanders tidiga kontakter märks vid över tjugo tillfällen i räkenskaperna, Heinrich König senior och junior i Stockholm. Den äldre Heinrich König (1642–1720) var köpman, med kommissaries titel för sina tjänster till Karl XII:s syster, Hedvig Sofia och adlad 1714.⁵² Han hade kopplingar till Bremen och Hamburg, liksom sönerna. Sonen Heinrich König junior (1686–1736) lyckades få tillstånd privilegier för sin firma för handel på Ostindien 1731. Privilegiet "blev ursprunget till Svenska Ostindiska kompaniet", där han var en av de tre första direktörerna.⁵³

Vilken roll spelar då makarna Thornton-Zander inom vinhandeln i Göteborg? Kassaboken från krigsåret 1718 ger oss ett gott underlag, för att komma åt, hur vinhandeln ter sig i krigstider. Det som intresserar, är omfånget av handeln, sortimentet, priserna och om det gick att tjäna pengar på vinhandeln även i krigstider.

De sex första månaderna 1718 debiterar Johann Zander drycker och vinättika för drygt 11 101 daler silvermynt. Tio pund eller nästan fem kilo kaffeböner säljs då för 40 daler silvermynt.⁵⁴ Det är samma pris, som för ett oxhuvud eller 235,53 liter vinättika. Hur hela årets försäljning ser ut, visar tabell 1. En diskussion om vilka svårigheter, som möter vid tolkningen av resultatet, är på sin plats. De ospecificerade posterna vin är ett problem, eftersom de får det högsta värdet av de handlade sorterna. Kanske beror det på att den tidens vinhandlare upplevde det som en självklarhet, vilka vita viner det gällde, när de bokfördes helt eller delvis ospecificerat. Kanske beror det på krigstiderna, att vissa beteckningar saknas i handelsboken. Kanske skedde det av någon helt annan orsak, som vi i dag inte kan förstå eller förklara. För att lösa en del av problemet har en första skattning av olika vinsorter i posten gjorts med ledning av i vilken förpackning, vid vilken tid på året de debiteras och till vilket pris de säljs. Hur skattningen utförts, beskrivs i tabell 1. Vissa personers vinkonton har debiterats med värde, men det saknas uppgifter om vilka viner det rörde sig om. Huvudboken för året är inte bevarad. Normalt sett hade de debiterade personernas vinkonton specificerats i den. Ett alternativ vore att helt räkna bort de aktuella posterna, men det ger inte heller en rättvisande bild. Det är däremot fullt möjligt och relevant, att diskutera de försäljningsvärden, som återstår för ospecificerade poster och hur en fördelning kan ha sett ut. Jag har därför valt, att söka skatta huvudslagen av viner utifrån det angivna värdet, kombinerat med om kontohavaren tillhör en övre samhällsgrupp eller inte. Det är känt, att rhenviner i högre grad användes i sådana grupper än i andra.

Rhenviner antas därför ha utgjort knappt hälften av värdet, de övriga fyra en fjärdedel var av återstoden. Däremot har jag inte försökt att skatta mängden vin för respektive persons konto. I det här fallet är det alltför tidskrävande och problematiskt. Resultaten av skattningarna noteras särskilt i de båda sista kolumnerna i tabellen och siffrorna ska givetvis tolkas försiktigt.

Även beteckningen *sekt* är problematisk. Det är högst osäkert, vad som egentligen menas med sekt och de olika formerna av *sere sekt*, *zerese sekt*, som Zander handlar med. Vid ett tillfälle skriver Zander *sere sekt druvin*. Sekt har här räknats in under franska viner, så som det gjordes i Spiritus 2002. Men uppgifterna om förpackningen i *boht* tyder i Zanders fall på att det kan ha rört sig om ett portugisiskt vin. Samtidigt kan vi inte bortse från, att viss sekt skulle kunna vara tysk, det vill säga vara pärlvin eller rhenvin. Vinättikan har säkert framställts ur ett enkelt rhenvin.

Minst 51 396 liter debiteras totalt under 1718 till ett värde av 68 035 daler silvermynt, inklusive de ospecificerade vinerna och vinättikan. Siffrorna för Sibrant Valcks vinförsäljning i Göteborg 1666 (*Spiritus* 2002, s. 56 ff) visade cirka 35 025 liter viner, brännviner och vinättika till ett värde av 6 427 Riksdaler eller 10 443 daler silvermynt. Då låg mängden ospecificerade viner i Göteborg på någon enstaka procent och rhenviner på 18 procent. En så stark nedgång för rhenviner från 18 till 6 procent på drygt 40 år är föga realistisk. Detsamma kan sägas om vinättikan, som 1666 hade nästan lika stor andel som brännvinet.

Jämfört med olika sorterna i 1660–1670-talets Göteborg för familjen Sibrant Valck, ser vi, att mängden viner och deras värde har ökat och att brännvin, inklusive franskt brännvin (cognac)

har gått starkt. Fördelningen mellan de stora huvudslagen av vinerna skiljer sig alltså i förhållande till tidigare resultat i Göteborg från åren 1666–1676, om vi inte räknar in skattningarna. Då känner vi fördelningen mellan mängden vin för två femårsperioder, varav den sista också innehåller krigså. Vi kan använda oss av siffrorna för en försiktig preliminär jämförelse.⁵⁵

Rhenvinerna utgjorde 1666–1670 drygt 17 procent av hela mängden, 1671–1676 nära 18 procent. Rhenvinerna kostade även då väsentligt mer än de franska vinerna, ofta tre gånger så mycket och ungefär lika mycket som de spanska vinerna. För 1718 visar tabell 1, att andelen rhenviner hamnar på 6 procent av den totala mängden. Men då är inte ospecificerade mängder medräknade. Utan skattningar visar tabellen 6 procent av mängden för rhenvinet, men bara 4,7 procent av försäljningsvärdet. Eftersom rhenvinet, tillsammans med portugisiskt vin och franskt brännvin (cognac) hör till de högst betalda under 1718, blir siffran 4,7 något missvisande. I enlighet med diskussionen ovan, har rhenvinerna som nämnts skattats, här till 10 000 daler silvermynt, brännviner, franska viner, portugisiska och spanska viner 2 518 daler vardera. Ser vi däremot resultaten efter ”full skattning” av rhenvinernas andel av värdet för året, hamnar det på drygt 19 procent. Den siffran ligger betydligt närmare 1660–1670-talets siffror i Göteborg och är troligen mer rättvisande än siffran i kolumn 5. Som jag ser det, bör sanningen ligga närmare i den genomförda skattningen än före, med tanke på att vissa poster endast har värdeuppgift och ingen information om mängd.

Intressant är det dessutom, att det portugisiska vinet på nära 15 procent näst intill fullständigt trängt ut det span-

ska vinet. Det spanska tronföljdskriget 1701–1714 mellan Frankrike, Spanien och Bayern mot Storbritannien, Förenade Nederländerna, Österrike och de andra tyska staterna har troligen inverkat menligt på vinhandeln och Portugal har lyckats stärka sin ställning på vinmarknaden. Det är dessutom slående, hur starkt som brännvin ökat från runt 5 procent av mängden 1666–1676, till drygt 33 procent av mängden 1718 och till över 30 procent av värdet. Fortsatta studier inom forskningsprogrammets ram för 1713–1721 får utvisa, om 1718 varit ett ovanligt år eller inte.

Oavsett hur fördelningen mellan huvudslagen utfaller, visar makarna Thornton-Zanders debitering av mängd och värde sålda viner och vinättika, att de driver en omfattande handel. Minst 51 396 liter viner, inklusive vinättika har 1718 bokförts till ett sammanlagt värde på över 68 035 daler silvermynt. Det är en skillnad på över 16 000 liter, jämfört med Sibrant Valcks högsta vindebiteringar för året 1666 i Göteborg. Däremellan ligger 52 år med produktions- och befolkningsökningar i Europa. Handel och sjöfart har successivt ökat, samtidigt som vissa krig har decimerat handelsflottan och förändrat geografiska gränser. Långsamt förändrade konsumtionsmönster och prioriteringar kan följa i dess spår.

Makarnas handel speglar de krigstider som råder. Handelsvaror av intresse i krigstider var framför allt viner, brännviner och tobak, förutom bergsbruksvaror. Figur 1 visar hur viktiga just vinerna var i samhället. De var till och med så viktiga, att olika aktörer även i krigstider hjälptes åt, för att vinhandeln skulle löpa tämligen ostört. Till exempel fick svenskarna under slutet av det stora nordiska kriget hjälp av lübeckare med frakt av viner till Stockholm på lübska fartyg,

Tabell 1. Alkoholhaltiga drycker och vinättika i Johann Zanders kassabok, debiterade i Göteborg 1718, fördelade på mängd i hela liter, procent av hela mängden, värde i hela daler silvermynt (dlr smt) och i procent av hela värdet, respektive för full skattning

ALKOHOLHALTIGA DRYCKER OCH VINÄTTIKA	MÄNGD I HELA LITER	I PROCENT AV HELA MÄNGDEN	VÄRDE I HELA DLR SMT	I PROCENT AV HELA VÄRDET	FULL SKATTNING VÄRDE I HELA DLR SMT	FULL SKATTNING I PROCENT AV HELA VÄRDET **
<i>Brännviner</i>	17 195	33,5	21 368	31,4	23 887	35,1
<i>Franska viner*</i>	16 946	33,0	13 723	20,2	16 242	23,9
<i>Portugisiska viner</i>	7 589	14,8	7 612	11,2	10 130	14,9
<i>Rhenviner</i>	3 078	6,0	3 178	4,7	13 178	19,4
<i>Spanska viner</i>	707	1,4	762	1,1	3 280	4,8
<i>Viner, ospecificerade**</i>	471	0,9	20 074	29,5	0	0,0
<i>Vinättika</i>	5 411	10,5	1 318	1,9	1 318	1,9
SUMMA	51 396	100,0	68 035	100,0	68 035	100,0

Anm. * I franska viner har här inräknats pontack, vin de Sabelle, frontignack, sekt, sere sekt, Zerese sekt, spanthvin. Det är osäkert om all sekt ska hänföras till franska viner

** Av de ospecificerade vinerna med uppgift om värde och mängd, har en skattning skett utifrån tid på året, pris och förvaringskärl, pris. Samma kriterier har använts, då prisuppgift finns, men mängd-uppgift saknas. Kvar i gruppen finns i princip debiterade personers vinkonton med värdeuppgifter, där någon skattning först inte har gjorts. Då de personer som debiteras i hög utsträckning kan räknas till det översta samhällsskiktet är mycket troligt, att nära hälften av det återstående värdet skulle kunna räknas som rhenviner, medan återstoden skulle fördelas lika på portugisiska viner, franska brännviner, brännviner, franska viner och spanska viner. I tabellens två sista kolumner har en "full skattning" genomförts.

Källa: Landsarkivet i Göteborg [GLA], Privatarkiv C6, Ekmanska Släktarkivet. Ekman & Co.

för att undgå förvecklingar för vinhandeln.⁵⁶ Liknande hjälp hade lübeckska firmor, som Daniel Jacobi i Lübeck gett svenska importörer, när Sverige var i krig mot Brandenburg, Danmark och Nederländerna 1674–1679. Vinhandeln kunde på så sätt löpa tämligen ostört. Ett skepp med viner, direktimporterade i Frankrike, anlöpte då till och med Köpenhamn och gick vidare till Sverige. Det skedde mot krigsslutet, när fredsförhandlingar var på gång.⁵⁷

VINSORTER, PRISER OCH KOSTNADER

För att slutligen komma åt prisrelationer mellan små volymer av alkoholhaltiga drycker och mer skrymmande varor, måste vi också söka svar på frågor om vinsortiment, pris, förpackning och kostnader. Vilket sortiment kommer vi åt i Thornton-Zanders verksamhet 1718? I vilka förpackningar handlas vinerna och till vilket pris per enhet under olika månader? Vilka kostnader för vinhandeln hade makarna Thornton-Zander? Vilka kostnader kommer vi åt?

Vilka finns inbyggda i andra noteringar, till exempel i föregående års bokföring, i transporter och försäkringar för laster och fartyg, i finansiering av varuinköp med motleveranser, i växeltransaktioner och assignationer, i varor på kredit och i bokföringens eventuella eftersläpning?

Handelsfamiljen Sibrant Valcks och Maria Daelders verksamhet i 1660–1670-talets Göteborg omfattade ett för tiden påfallande stort vinsortiment; det samma gäller i familjen Johann Zanders och Elisabeth Thorntons handel.⁵⁸ Liksom Maria Daelders deltar Elisabeth Thornton i vinhandeln och för egen bok. Makarna Thornton-Zander handlar med fem huvudslag, förutom ospecificerade viner och vinättika. Det är brännviner, franska viner, portugisiska viner, rhenviner och spanska viner.

Det är också värdefullt, att specificera sortimentet närmare under olika tider på året, med tanke på att vi tidigare vet så litet om den tidens vinhandel och dess organisation i Sverige. Det tidigaste året för Zanders bevarade räkenskaper, 1713, märks till exempel *Canary sekt* och *Moslerwein* (Moselvin) i maj. I augusti samma år finns vin, portugisiskt vin och brännvin, i juni 1717 *Wein de Tinto*.

Om vi mäter antalet nedslag för olika sorters vin i Zanders kassabok, får vi en bild av hur fördelningen ser ut mellan dem. På så sätt kommer vi även åt, vilka sorter, som svarar för en eventuell ökning eller minskning bland de olika huvudslagen. Tabell 2 mäter också förekommande enheter, pipa, oxhuvud, åm, ankare och boht för de olika sorterna och när på året debiteringarna gjordes. De båda sista kolumnerna har använts i samband med de skattningar, som presenterats ovan.

Under 1718 visar tabell 2 tjugofyra olika beteckningar, förutom vin och

vinättika. Vinsorter, som vi tidigare inte mött i Valcks vinhandel 1666–1676 i Göteborg, är de spanska vinsorterna *Barcelonavin* och *Mallagavin*. Franska sorter som tillkommit är *Vin de Sabelle*, *Frontignack*, *Pontack* och *Spanthvin*. Helt nya i sortimentet är också *Portugisiskt vin* och bland sekt *Sere sekt druvvin* och *Zerese Sekt*. Inte heller Utterström redovisar någon av de här sorterna för handelsfirman Suck & Son i Stockholm 1690–1691. Försvunna sorter i jämförelse med makarna Daelders-Valcks sortiment 1666, är franska viner som Hoglandsvin, Lagonsvin, Bordeauxvin och Moskedelvin samt spanska viner som Petersiemens. Av brännvinerna får svenskt brännvin och Boråsbrännvin inte några nedslag i Zanders bokföring 1718. Däremot förekommer en ny beteckning, *kornbrännvin*. Även "*ungersch wasser und brunellen*" finns med i Zanders bokföring i samband med viner, men det är osäkert, hur de hör in i sammanhanget.

Exklusive skattningar, får portugisiska viner 48 nedslag till ett försäljningsvärde på över 7 612 daler silvermynt. Intressant är, att brännvin får 124 nedslag med ett värde över 21 368 daler. Värdet på kornbrännvin ligger på 1 890 daler och franskt brännvin (cognac) på nära 10 000 daler silvermynt, allt exklusive skattningar. Cognac har med andra ord tagit marknadsandelar, i varje fall i Göteborg och Västsverige. Det ospecificerade vinet har vi skattat värdet på. Det innehåller troligen en stor mängd Riefplingviner bland rhenvinerna; det finns tydliga tecken på att vinet lagras. Vi får också veta, att Madame Buchaus Erben debiteras för uppköpt rhenvin. I vilken mängd vet vi inte, men restbetalningen lyder på 617 daler smt 16 öre. Det betyder, att bara för den restbetalningen, skulle Zander ha levererat mer

än 6 åm eller över 1 000 liter rhenvin. När de 24 olika vinsorterna, förutom ospecificerade viner och vinättika har konsumerats i Göteborg och Västsverige, kan vi inte veta exakt. Men genom uppgifterna i Zanders kassabok, har vi kommit flera steg närmare hur mycket viner, som konsumeras och i hur hög grad de olika sorterna är företrädade i sortimentet. Leveranstiden varierar över årets månader, som tabell 2 visar. Högsäsong för franskt brännvin återfinns i augusti till december. Brännvin får ingen notering i januari och juli.

Så till priser och prisskillnader per enhet under året. Ett oxhuvud (235,53 liter) portugisiskt vin debiteras till exempel Detloff Walcker (Walcke) i Gamlestan i juni 1718 för 170 daler silvermynt. Det betyder drygt 28 daler silvermynt per ankare, då det går sex ankare per oxhuvud. Den som i oktober och november samma år köper ett ankare portugisiskt vin av Zander, får betala väsentligt mer, mellan 40 och 75 daler silvermynt. Utbud, kvalitetsskillnader och prisstegringar kan troligen förklara den stora skillnaden. Inköpspriset och hur höga kostnader, som är förknippade med import, marknadsföring och försäljning av det portugisiska vinet, avgör vilka förtjänster, som kan göras. Här finns i princip stora pengar att tjäna för den som har goda kontakter, bytesvaror och kreditmöjligheter. Tabell 3 visar prisskillnaderna för de viktigaste sorterna. Samtidigt med visst vin debiterar Zander också 67 pund anis à 12 styver (öre) för totalt drygt 25 daler silvermynt. Det betyder troligen en användning av anisen för att göra anisette. Anis växer i Egypten och Syrien i buskform. Dess frön pressas till anisolja som används till likör, bland annat anisette. För en ökad mängd kork debiteras 1 daler silvermynt i februari.

De största prisfluktuationerna visar franskt brännvin under oktober-december. Ett ankare (39,255 liter) kostar då mellan 42 och 97 daler silvermynt. I januari ligger priset på 35 daler, i december på mellan 60 och 97 daler silvermynt. Det kan alltså handla om stora möjligheter till mycket bra affärer, för den som verkar på marknaden. Rhenvinerna säljs i halvåm (=2 ankare) i februari för 90 daler per halvåm, det vill säga 45 daler per ankare. I maj har priset stigit till 65 daler silvermynt. Om vi ser till priserna i tabell 3, vore det optimalt att handla med franskt brännvin, brännvin och Frontinack i slutet på året, portugisiskt vin i oktober-november, rhenvin i maj-juli och spanskt vin i februari, juni och under slutet av året. Det skulle troligen skapa de största överskotten, förutsatt förstas, att de totala kostnaderna för de olika sorterna inte skiljer sig alltför mycket åt, när det gäller statens och stadens pålagor som tullar, tolag och acciser. Frakt- och försäkringskostnader kan variera, beroende på mängd och värde.

Genom figur 1 har vi pekat på viktiga moment i vinhandeln, där olika samhällsaktörer ingår. Att beräkna kostnaden för varje vinsort i de momenten under bara ett år, är problematiskt. Däremot kan vi komma åt ett minimum av tydliga, direkta kostnader, som var förknippade med makarna Thornton-Zanders vinhandel krigsåret 1718. Det ger oss i varje fall en viss bild av vilka möjligheter, som det då fanns att tjäna pengar på vinhandeln. Tabell 4 visar utfallet. En uppdelning har där gjorts mellan tullar, tolag, accis, där staten och staden var inblandade. Egna rubriker har också transporter, löner och hyror fått, där andra grupper i samhället var delaktiga på något sätt. Resultatet ger oss under alla förhållanden en viss uppfattning om möjliga avanser inom vinhandeln.

Tabell 2. Alkoholhaltiga drycker och vinättika i Johan Zanders kassabok i Göteborg 1718.
Fördelade på slag, antal nedslag, frekvent enhet, bokföringsmånad

SLAG	ANTAL NEDSLAG I BOKFÖRINGEN	FREKVENT ENHET	BOKFÖRINGSMÅNAD
<i>Brännviner</i>			
brännvin	69	oxhuvud, åm, ankare	febr-jun, aug-dec
brännvinskonto (utan angiven mängd)	8		febr-jun, aug-dec
franskt brännvin (cognac)	41	styck,oxh, åm, ank	aug-dec
franskt brännvinskonto (utan mängdangivelse)	1		jan, mars-apr, aug-dec
kornbrännvin	5	ank	dec
<i>Franska viner</i>			
franskt vin	74	oxh, åm, ank	febr-dec
franskt vin auff Rechnung	1	oxh	nov
franskt vin, säger portugisiskt	1	ank	jun
franskt vin, gammalt	1	oxh	okt
vin de Sabelle	1	buteljer	mars
frontignack	5	ank	maj, okt-nov
pontack (franskt vin)	8	åm, ank	apr, jul, okt, nov, dec
sekt	2	boht, ank	sept-okt
sere sekt (druvvin)	8	oxh, ank	maj, jul, sept-dec
sere sekt för wein moder	1		dec
zere sekt	2	åm, ank	mars-april
Zerese sekt	1	boht	jan
spanthvin	1	pipa	maj
<i>Portugisiska viner</i>			
portugisiskt vin	43	boht, oxh, åm, ank	apr-nov
- rött	1	ank	jul
- vitt	1	ank	dec
portugisiskt vin (utan mängdangivelse)	2		maj-jun
rött vin	1	oxh	nov
<i>Rhenviner</i>			
rhenvin	3	åm, halvåm, ank	febr, maj, jul
rhenvin (resten av det uppköpta)	1		febr
rhenvin & ättika	1		mars
<i>Spanska viner</i>			
spanskt vin	7	oxh, åm, ank	febr, jun-jul, sept-nov
barcelonavin	2	ank	jun
mallagavin	1	halvankare	jan
<i>Ospecificerade viner</i>			
vin (utan mängduppgift)	5		febr, maj
vin (med mängduppgift)	6	oxh, åm, ank	jun-jul, sept, nov
vin- och brännvinskonto för... (utan mängduppgift)	6		nov- dec
vin & brännvin (utan mängduppgift)	2		maj
vin och franskt brännvin	1	oxh	nov
vin- och specerikonto för Josias Hegard	1		jul
vin- och tobakskonto för Lave Granschau i Karlskrona	1		jul
<i>Vinättika</i>			
vinättika (ättika)	41	oxh, åm, ank	jan-nov

Anm. (Tabell 2)

1 Styck = 120 kannor brännvin = 314 liter

1 Boht Portugisiskt vin kostar mellan 300 dlr smt och 500 dlr smt

1 oxhuvud Portugisiskt vin kostar mellan 160 dlr smt och 300 dlr smt

1 ankare Portugisiskt vin kostar mellan 35 dlr smt och 60 dlr smt

Troligen är 1 Boht \approx 1 1/2–2 oxhuvuden, dvs. mellan 354 liter och 471 liter eller 1 pipa

I tabellen har 1 Boht räknats som 2 oxhuvuden

Antal liter per 1 Styck = 314

Antal liter per 1 Boht = mellan 354 och 471; dvs. 8 Boht = mellan 2 832 liter och 3 768 liter

Boht är troligen botta, som betyder vinfat

1 pipa = 3 åmar = 471 liter, 1 oxhuvud = 235,53 liter, 1 åm (fat) 157,02 liter

1 oxhuvud = 6 ankare

1 kanna = 2,617 L; 1 åm = 60 kannor = 157 litervolym, 1 tunna = 48 kannor = 125,6 litervolym

1 butelj här räknad som 1 liter

1 flaska räknad som 3/4 liter

Källa: GLA, Privatarkiv C6, Ekmanska Släktarkivet. Ekman & Co.

Det är gott så. För att komma åt indirekta eller infiltrerade kostnader, behöver vi givetvis studera flera år.

Även om samtliga ospecificerade vinposter, som Tabell 1 innehåller, skulle dras bort från det totala försäljningsvärdet, får vi en mycket hög mellanskillnad mellan värdet av vin- och vinättikförsäljningarna och de kostnader, som kan beläggas i kassaboken. Skulle vi räkna bort de 20 074 daler silvermynt från värdet, som vi skattat fördelningen till, får vi en rest på närmast 48 000 daler silvermynt. Kostnaderna däremot är drygt en tiondedel av det totala försäljningsvärdet på 68 035 daler silvermynt. Marginalerna måste i så fall vara mycket stora, om inte några andra avbräck föreligger, än de som kunnat excerperas ur kassaboken. Det är troligt, att en viss del av kostnaderna för handeln med vinerna kan ha uppkommit redan 1717. I så fall borde de vara noterade i 1716–1717 års kassabok, som tyvärr inte är bevarad. En längre eftersläpning av kostnaderna än ett år i bokföringen är inte trolig med tanke på betalningsvägar och växelkrediter inom den europeiska vinhandeln.

Krediterna bygger på tillit mellan de involverade parterna. Kreditgivaren måste kunna lita på att betalningen fullföljs i rätt tid. Det betyder på växels stipulerade förfallodag, eller i varje fall inom en tidsram på x dagar runt förfallodagen. Den så kallade respittiden fanns, för den händelse, att förfalldagen inträffade på en helg eller under en högtid i det land, där den skulle betalas. Tullar och acciser, liksom fraktkostnader kommer vi åt. Försäkringskostnader är inte inräknade här. De faller oftast på en hel last med flera ingående varor. Det är då svårt att urskilja hur stor del, som faller på en enskild vara. Däremot kommer vi åt hyreskostnader, som vilar på själva vinerna. Omkring en procent av 1718 års totala kostnader är relaterade till viner.

En viss hjälp för att komma åt pris-skillnaden mellan de olika vinsorterna är, att söka information bland akterna över borgensförbindelser i Göteborg. Från 1721 och framåt figurerar vinhandlare i aktion.⁵⁹ I slutet på året 1724 blir det bråk om 5 oxhuvuden vin, som handelsmannen Johan Gercken har i sin ägo. Gercken,

Tabell 3. Priser för de viktigaste alkoholhaltiga dryckerna och vinättika i Göteborg 1718.
Daler silvermynt (dlr smt) per ankare, exklusive skattningar

SORT	JAN	FEB	MAR	APR	MAJ	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEC
<i>Brännvin</i>	–	28	27-35	31-35	34-35	30-35	–	40-66	38-40	41-51	40-60	40-95
<i>Franskt brännvin</i>	32-35	–	25	35	–	–	–	40	40	42-71	47-70	60-97
<i>Kornbrännvin</i>	–	–	–	–	–	–	–	–	–	40-45	50	–
<i>Franskt vin</i>	18	–	16	20	14-30	15-20	20-25	25-26	25-40	25-60	27-66	30-45
<i>Frontinack</i>	–	–	–	–	36	–	–	–	–	54	50-74	–
<i>Pontack</i>	–	–	–	30	–	–	–	–	–	40	40-45	40
<i>Sere sekt</i>	25	–	30	20	40	–	30	–	27-40	32-40	60	50-80
<i>Portugisiskt vin</i>	–	–	–	35	25-45	25-53	38-40	35-40	40-45	40-75	42-60	–
<i>Rhenvin</i>	–	45	–	–	50	–	65	–	–	–	–	–
<i>Spanskt vin</i>	–	50	–	–	–	54-70	55	–	–	60	70	–
<i>Barcelonavin</i>	–	–	–	–	–	17	–	–	–	–	–	–
<i>Mallagavin</i>	24	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
<i>Vinättika</i>	7-8	12	8-12	8-12	8-12	8-12	6-14	8-20	13-14	10-15	10-16	–

Anm. Enheterna, boht, pipa, styck, oxhuvud, åm, ankare har räknas om till ankare på följande sätt:

1 pipa = 12 ankare = 471,06 liter

1 boht ≈ 2 oxhuvuden ≈ 1 pipa,

1 styck = 120 kannor = 314,04 liter

1 oxhuvud = 6 ankare = 235,53 liter

1 åm = 4 ankare = 157,02 liter

1 ankare = 15 kannor = 39,255 liter

1 kanna = 2,617 liter

Källa: GLA, Privatarkiv C6, Ekmanska Släktarkivet, Ekman & Co.

som för övrigt är gift med Sibrant Valcks dotter Anna Rosenbuschs dotter, hävdar, att vinet tillhör vinskänkarna i Vänersborg, S:r Conrad Lackderup och stads-källarmästaren herr Daniel Breede. Troligen har vi här att göra med ett inköpspris i grossistledet efter betalda tullar, tolag, frakt- och lagerkostnader, men före transporten mellan grossist och detaljist, dvs. Göteborg och Vänersborg. Det kan därför vara intressant, att jämföra priserna med genomsnittsvärdet för vinsorten under

motsvarande månad. Skrivelsen är under-tecknad den 28 november 1724 av Jean Rambeau och Frantz Martin Luth med deras sigill. Inuti finns ett undertecknat utlåtande från borgmästare och råd den 28 november 1724. Den gäller en genomförd besiktning av magistraten över "ett parti uti Stadshuset liggande wjñ". Två källarmästare, Johan Jörgen Johansson och Conrad Altenberg, har genomfört besiktningen och värderat vinerna.⁶⁰ Efter vilka principer värderingen skett,

Tabell 4. Kostnader för makarna Thornton-Zanders vinhandel i Göteborg 1718.
Daler silvermynt (dlr smt)

SLAG AV KOSTNAD	DLR SMT	DLR SMT	I PROCENT
<i>Tullar, tolag, accis, pass, etc</i>			
Staten	2 708		
Staden	858		
Kammarkollegiet	392		
Pass	2		
Summa tullar, tolag, accis, pass		3 960	58,7
<i>Transporter</i>			
Skeppare, frakt	75		
Trill- o skjutspengar	2		
Summa frakt, skjuts- och trillpengar		77	1,1
<i>Löner</i>			
Vintappare	121		
Vindragare	82		
Soldater	10		
Arbetare	12		
Båtfolket	4		
Summa löner		229	3,4
<i>Hyror</i>			
Källarhyra till fru Catharina Tham 5 1/4 mån	32		
Källarhyra för von Mindens källare	36		
Summa källarhyror		68	1,0
<i>Övrigt</i>			
Div. kostnader för viner och tomma oxh, ankare	2 411		
Summa övrigt		2 411	35,7
SUMMA	6 745	6 745	100,0

Anm. Oxh = oxhuvud. Källa: GLA, Privatarkiv C 6. Ekmanska släktarkivet. Ekman & Co.

framgår tyvärr inte. Inga sigill finns på handlingen.

”Obenstehende besichtigung und wardirung ist auf Eines Hoch Edlen und woll weißen Rahts befehl Verrichtet wie folget drey oxhofft franß wein à 45 ß smt S:a 135:- ein oxhofft brandt wein 90:- ein halbe ohm Rheinwein 55:- ein halbe ohm Spanisch wein 55:-

ein halbe ohm Portuguis wein 35:-
S[umm]a ß smt 370:-
Gothenburg d. 28. Novembr 1724
Johann Christoph Altenberger
Johan Georg Janßen”

Prisskillnaden mellan vinsorterna är påfallande i utlåtandet. En ankare franskt vin värderas till 7 1/2 daler, rhenvin och spanskt vin till 27 1/2 daler samt portugisiskt vin till 17 1/2 daler silvermynt. Genomsnittspriset under

november 1718 på franskt vin var litet drygt 32 daler smt. Om samma priser gällde 1724 skulle det betyda en möjlig förtjänst på franskt vin på nära 25 daler silvermynt per ankare. För spanskt vin, som oftast värderades lika som rhenvinet, ligger förtjänsten på 42 1/2 daler silvermynt. Den siffran är dock litet osäker, eftersom vi endast har en ankare debiterad i november. För portugisiskt vin blir förtjänsten 30 daler silvermynt. Möjligheterna till goda förtjänster på vinstgivande volymer kan också bidra till problem på kreditmarknaden. Kredit- och borgensförbindelser inom vinhandeln var inte ovanliga. Släktingar och goda vänner i olika städer i och utanför Sverige ställde upp för varandra. Men de drog sig inte heller för att processa mot varandra vid behov. I samband med sådana processer uppkommer kostnader, som kan belasta både vinhandeln och annan varuhandel i handelsfamiljens verksamhet. Zander har till exempel kostnader för processen mot David Amias arvingar 1713. Den drivs, som det verkar, vid Hovrätten i Jönköping och rör klädesmakeriet i Göteborg. Kostnader finns dessutom för en långdragen process 1718 mot Gathenhielm. Om det är mot Christian eller Lars Gathenhielm framgår inte. Men det är det troligaste, att det handlar om den stora processen mot Lars Gathenhielm före hans död. Även i det sammanhanget kan vissa kostnader falla på vinhandeln. Det är dags att summera den bild vi fått.

SAMMANFATTANDE SLUTSATSER

Genom axplock ur vinhandelns historia från den europeiska kontinenten och från Sverige under tidigmodern

tid har vissa historiska sammanhang speglats i tid och rum. Vad vet vi om handeln med viner under tidigmodern tid, dess organisation och finansiering? Fanns det en fungerande marknad för vinhandeln i Sverige under tidigmodern tid? Vilket omfång hade i så fall handeln och hur var den organiserad? Det var frågor, som väcktes i inledningen. I fem olika avsnitt har sedan frågor, som rör produktionsområden runt Rhen och dess bifloder, bland annat Naheområdet, fokuserats och skillnader i handelsvolym och priser under krigsår diskuterats. Som det verkar utgjorde viner ett slags hårdvaluta. Leveranser av dyrbara viner krävde dessutom motleveranser för att klara finansieringen. I vissa fall stod svenska kanonkulor, som prioriterade motleveranser. En mycket lång produktions- och lagringstid låg bakom, innan de ädla dryckerna kom ut på marknaden. Vissa moment i processen hade outsourcats till särskilda yrkesgrupper i samhället. Arbetstid, lagerutrymme, transporter och försäkringar för vinhandelns olika delar kostade mycket pengar och måste kunna finansieras. Handeln med dyrbara viner måste också kunna bära de stora kostnaderna. Det ligger då nära till hands, att det främst är kapitalstarka personer/familjer och familjer med tillgång till en europeisk kreditmarknad, som engagerar sig i den typen av varuhandel.

Undersökningen visar, att det finns betydande skillnader i handelsvolym under krigsår. De involverade parterna använder sig då av mindre volymer, som är billigare att transportera, men som samtidigt har ett högre värde, bland annat brännvin och portugisiskt vin. Vid försäljningen kan högre vinster realiseras. Kreditvärdigheten kan stärkas och vinhandeln finansieras i hög grad med utländska krediter.

Studien visar, att marknaden för vinhandel ökade i Sverige under 1600-talet. Från att från början ha varit knuten till furstehoven, bland annat hertig Karls hov i Nyköping och Stockholm, visar det sig, att vinhandeln över Göteborg tar fart under 1600-talet. För 1660-talet har ett utvecklat distributionsnät för handeln med alkoholhaltiga drycker och vinättika i Väst- och Mellansverige påvisats. Samtidigt har vi gett exempel på hur handelsfamiljer, inte minst i orosfyllda tider, samarbetar över landsgränserna. De omorganiserar snabbt inom tjänstesektorn, bland annat på transportsidan, så att vinhandeln ska kunna fortgå utan större hinder.

Figur 1 med titeln *Från producent till konsument* tecknar schematiskt vinets väg genom samhällets aktörer. Vinhandeln visade sig vara så viktig och omfatta så stora delar av samhällets aktörer, att den i princip flyter genom den största delen av samhället. Det betyder också, att förtjänster eller förluster på handeln med viner får snabbt genomslag på olika samhällsplan, inte minst inom tjänstesektorn.

Mycket tyder på, att handeln med de ädla dryckerna spelat en roll för framväxten av en tidigmodern kreditmarknad. Hela svaret har vi givetvis inte, men fortsatta forskningar hoppas kunna komma närmare ett svar. Inblandade i vinhandeln på olika nivåer i Sverige visar sig finnas, inte minst i statens eller stadens tjänst i olika ämbeten. Därtill kommer vingrossister och – detaljister, skeppare, formän och skeppsfolk, hantverkare som tunnbindare och smeder, så också soldater och arbetare. Men även riksstäder i utlandet och svenska städer med dess stads- och frihetskällare är inblandade i vinhandeln och måste leva på den. Furstliga hov, kyrkan, adeln, militären hör också till konsumenterna i sammanhanget.

Vilka geografiska kontaktnät och internationella förbindelser de handlande familjerna har, blir avgörande för vilken tillgång de därigenom kan få till en tidigmodern europeisk kreditmarknad. Här är familje-, släkt- och vänskapsrelationer i europeiska stadsmiljöer och vid olika furstehov fundamentala för vinhandelns organisation och finansiering. Här kommer vissa växelmäklare, växelkontor och tidiga banker in i bilden, som förmedlare av krediter. Varu- och växelaffärerna spelar därmed en central roll för finansieringen av vinhandeln. I fjärrhandelsfamiljerna Sibrant Valck i Göteborg och Jeronimus Möller i Lübeck har varu- och växelaffärer kunnat studeras för 1660-talet. Båda uppvisar exempel på hur dåtidens fjärrhandlare organiserade sin verksamhet och hur de positionerade sig mellan olika handelsgrenar. Där ingår handeln med bergsbruksvaror och viner som en given del. Det är varor, som kräver tillgång till kapital och krediter. Möller handlar till 63 procent med bergsbruksvaror, Valck till 30,4 procent av varuhandelns försäljningsvärde. Möller har 2 procent njutningsmedel, drycker och vinättika, Valck 27,5 procent. Båda deltog i europeiska växelaffärer. Den tid, som krediterna kan disponeras, i de enskilda fallen, utgör byggstenar i en europeisk kreditmarknad och i dess organisation. Den tillgång till internationella förbindelser, som de båda familjerna hade och därmed tillgången till en europeisk kreditmarknad, visade sig ha en räckvidd till största delen av Väst- och Sydeuropa. Hamburg, Amsterdam och London fick de flesta nedslagen i det geografiska kontaktnätet. Det är också dessa städer, som vid den tiden spelar en huvudroll i nord- och mellan-europeisk kreditgivning. I en fallstudie skisseras till sist handelsfamiljen Elisa-

beth Thornton-Johann Zander i Göteborg under krigs- och kaparåret 1718. Undersökningen visar en förvånande bredd i makarnas vinsortiment. En försiktig jämförelse mellan företagen och en vininventering från 1724 visar, att de handlade med vinstgivande volymer. Makarna Thornton-Zanders debitering av mängd och värde visar en omfattande vinhandel för 1718, minst 51 396 liter, inklusive vinättika, till ett värde på över 68 035 daler silvermynt. Det är uppgifter av betydelse för Göteborgs handelshistoria, eftersom Ivan Lind i sin historiska statistik inte har fått fram några siffror över införda viner mellan 1696 och 1718.⁶¹ Det är samtidigt en ökning på över 16 000 liter jämfört med Sibrant Valcks vindebiteringar för året 1666 i Göteborg. Däremellan ligger både produktionsökningar på kontinenten, ökad handel och sjöfart, befolkningsökningar, krig och förändrade konsumtionsmönster.

Det har alltid gått att tjäna pengar på njutningsmedel som tobak, vin och brännvin. Så började den här artikeln och fokuserade på att det finns mycket mer forskning om bergsbruk än om

vinbergsbruk, vinodling och vinhandel. Undersökningsresultaten visar, att påståendet också gäller under tidigmoderna tid och i tider av krig. Svaren på ställda frågor har fört oss ett steg närmare kunskapen om vinhandelns historia i Sverige och dess betydelse för utvecklingen av en tidigmodern kreditmarknad med vinstgivande volymer. Som källmaterial för den tidigmoderna tiden intar handelsböcker och handelskorrespondens, som finns bevarade, en central källa och en unik möjlighet, i kombination med hantverksakter, tull-, tolags- och accislängder. Forskningsprogrammet *Tidiga kreditmarknader i svenska städer i ett europeiskt perspektiv 1640–1860* pågår och fortsätter att diskutera de här ställda frågorna på olika nivåer. För att få en helhetsbild är det nödvändigt, att inte bara studera de stora exportvarorna, som svenska forskare i hög utsträckning hittills gjort. Importvaror av det mer exklusiva slaget som viner och textilier bland annat, är minst lika viktiga. Förhoppningsvis kan den här artikeln stimulera till fortsatta diskussioner och vidgat intresse för forskning om vinhandelns tidigmoderna historia i Sverige.

FOTNOTER

1. Christina Dalhede leder forskningsprogrammet *Handelsfamiljer på Europamarknaden: Tidiga kreditmarknader i svenska städer i ett europeiskt perspektiv 1640–1860* vid Ekonomisk-historiska institutionen, Handelshögskolan vid Göteborgs universitet. I programmet ingår dessutom en doktorand, Ekon. mag. Magnus Andersson, som studerar perioden 1790–1860. Projektet bekostas av Jan Wallanders och Tom Hedelius Stiftelser, Tore Browaldhs Stiftelse (Handelsbankens Forskningsstiftelser), Stockholm. Artikeln bygger både på delresultat från forskningsprogrammet och på de senaste verken av Christina Dalhede (med där angivna källor och litteratur), där forskningen stötts av Stiftelsen Richard C. Malmstens Minne, Christina Dalhede, *Viner, Kvinnor, Kapital – En 1600-talshandel med potential? Fjärrhandelsfamiljerna Jeronimus Möller i Lübeck och Sibrant Valck i Göteborg. Handelsfamiljer på Stormaktstidens Europamarknad* 4, Warne förlag, Partille 2006. (Meddelanden från Ekonomisk-historiska institutionen, Handelshögskolan vid Göteborgs universitet. Nr 96. Göteborg 2006); Christina Dalhede, *Varor & Familjer, Lübeck & Göteborg. Handelsfamiljer på Stormaktstidens Europamarknad* 5, CD-rom, Warne förlag, Partille 2006. (Meddelanden från Ekonomisk-historiska institutionen, Handelshögskolan vid Göteborgs universitet. Nr 97. Göteborg 2006), samt Christina Dalhede, *Handelsfamiljer på Stormaktstidens Europamarknad* 1–3. *Resor och Resande i internationella förbindelser och kulturella intressen. Augsburg, Antwerpen, Lübeck, Göteborg och Arboga*, Warne förlag, Partille 2001. (2 böcker + 1 CD-rom). (Meddelanden från Ekonomisk-historiska institutionen, Handelshögskolan vid Göteborgs universitet. Nr 81–83. Göteborg 2001), till vilken även Humanistisk-Samhällsvetenskapliga Forskningsrådet [HSFR] inom ramen för Europaprogrammet gett stöd till forskningen. Christina Dalhede, "Göteborgshandel med 1600-talsviner. Fjärrhandlaren Sibrant Valck och hans varusortiment", i: *Spiritus, Vin & Sprithistoriska Museets Årsskrift* 2002 Årg. 4, s. 48–75. Jag tackar mina kollegor vid Ekonomisk-historiska institutionen, inte minst prof. Martin Fritz och univ. lektor Kent Olsson för värdefulla synpunkter på artikeln, så också min make Allan Dalhede för foton.
2. Ingvar Andersson, *Uddeholms historia*, Stockholm 1960. Eli F. Heckscher, *Sveriges ekonomiska historia från Gustav Vasa. Andra boken. Hushållningen under internationell påverkan 1600–1720*, Stockholm 1936. E. W. Dahlgren, *Louis De Geer. Hans lif och verk*, Uppsala 1923, s. 285–362. Martin Fritz, *Svensk järnmalmsexport 1883–1913*, Göteborg 1967. Bernt Douhan, *Arbete, kapital och migration. Valloninvandringen till Sverige under 1600-talet* (Studia Historica Upsaliensia 140), Uppsala 1985. Åke Sandström, *Mellan Torneå och Amsterdam. En undersökning av Stockholms roll som förmedlare av varor i regional- och utrikeshandeln*, Stockholm 1990. Klas Nyberg, *Kopparkungen. Handelshuset Björkman i Stockholm 1782–1784*, Stockholmia förlag 2006. Birgitta Odén, *Kopparhandel och statsmonopol. Studier i svensk handelshistoria under senare 1500-talet*, Stockholm 1960. Gustaf Adolf Bjurström, "Bäckefors bruk. Historik", i: Bäckefors Hembygdsförening (Utg.), *Bäckefors bruk. En historik kring ett dalsländskt järnbruk*, s. 7–36, Bäckefors 1977. Olof Ljung, "Smeder och bruksfolk vid Bäckefors. Liv och verksamhet vid ett dalsländskt bruk i äldre tid", i: Bäckefors Hembygdsförening (Utg.), *Bäckefors bruk*, s. 39–152, Bäckefors 1977. Mauritz Sahlén, *Brukspatronerna Sahlén på Dal*, Sahlinska släktföreningen, Lidingö 2006. Carl-Johan Gadd, *Järn och potatis. Jordbruk, teknik och social omvandling i*

- Skaraborgs län 1750–1860*. (Meddelanden från Ekonomisk-historiska institutionen vid Göteborgs universitet. Nr 53). Göteborg 1983.
3. Carl Forsstrand, *Skeppsbroadeln. Minnen och anteckningar från Gustaf III:s Stockholm*, Stockholm 1916. Nyberg (2006).
 4. Utterström, Gustaf, "Från vin till whisky", i: *Guldet i flaskan: Historia kring starka drycker i Sverige. En skrift utgiven av Aktiebolaget Vin & Spritcentralen till femtioårsjubileét 1967*. Under redaktion av Wilhelm Odelberg, s. 36–145, Stockholm 1967. Christina Dalhede, "Göteborgshandel med 1600-talsviner. Fjärrhandlaren Sibrant Valck och hans vinsortiment", i: *Spiritus Vin & Sprithistoriska Museets Årsskrift 2002* Årg. 4, Christina Dalhede, *Viner, Kvinnor, Kapital* (2006). Bland arbeten, som behandlar bryggerinäringen under senare perioder märks Sture Mårtensson, *Bryggerinäringen i Göteborg*, Del I. Göteborg 1961 och Peter Sandberg, *Kartellen som sprängdes. Svensk bryggeriindustri under institutionell och strukturell omvandling 1945–1975*. (Meddelanden från Ekonomisk-historiska institutionen, Handelshögskolan vid Göteborgs universitet nr 98). Göteborg 2006. Erik Husberg, *Honung, vax och mjöd. Biskötelsen i Sverige under medeltid och 1500-tal*, (Avhandlingar från Historiska institutionen i Göteborg. Nr.7), Göteborg 1994.
 5. Dalhede, *Viner, Kvinnor, Kapital* (2006), s. 103–110, 222–240, 286–291.
 6. Påståendet bygger på intervjuer gjorda 2006–2007 med vinodlare, Winzer, som har tillgång till den för vinodling särskilt fruktbara jorden i Nahetal i Tyskland. Nahe är en viktig biflod till Rhen. Bland vinodlarna i Nahedalen, där intervjuerna gjorts, märks Weingut Waldhof. Familie Erwin Schwarz & Sohn i Braunweiler med nio hektar vinberg i Soonwald-Nahe-Raum, Weingut Schildt i St. Katharinen, med elva hektar vinberg, samt Weingut Siegmar Weinsheimer i Roxheim med 4–6 hektar vinberg. Om tysk vinhandel, se en postumt utgiven publikation (sjutton år efter författarens död 1963): Georg Schreiber, *Deutsche Weingeschichte. Der Wein in Volksleben, Kult und Wirtschaft*. (Landschaftsverband Rheinland. Amt für rheinische Landeskunde, Werken und Wohnen. Volkskundliche Untersuchungen im Rheinland. Band 13. Rheinland-Verlag GmbH). Köln 1980 im Kommission bei Rudolf Habelt Verlag, Bonn.
 7. Georg Schreiber var Münsterian och en lärd kulturpolitiker, som setts som grundaren av den religiösa etnologin. Det sista arbetet av hans hand kan betraktas som ett tidstypiskt historiskt dokument. Om kritiska synpunkter, se främst Rudolf Morseys och Wolfgang Emmerichs arbeten, som finner mycket av Schreibers teoretiska tankar som rotade i 1930-talets ideologi med dess rötter i det sena 1800-talet. Högskolläraren Schreibers interdisciplinära arbete med historia, kyrkohistoriska, rättshistoriska och etnologiska vinklingar på den tyska vinhandeln, kan ge impulser för nutida forskning och "står i kontrast till en alltför ensidig specialisering". Gabriel Simons, "Vorwort des Herausgebers", i: Schreiber (1980), s. V–VI. Det följande bygger på Schreiber (1980), s. 476–480.
 8. Andra författare, som också framhållit de tre tillskyndarna kyrka, stat och landsfurstar för vinodlingens utveckling sedan medeltiden, är Ortwin Pelc för nordtyska områden. Ortwin Pelc, "Der Weinbau im Norddeutschland", (i: Elisabeth Spies-Hankammer, Hrg., *Lübecker Weinhandel. Kultur- und wirtschaftlichen Studien. Veröffentlichungen des Senats der Hansestadt Lübeck – Amt für Kultur* – Herausgegeben von Hans-Gerd Kästner. Reihe B. Hef 6. Lübeck 1985, s. 9–28), s. 17.
 9. Forskningsprojektet drivs sedan 1994 under Christina Dalhedes ledning vid Ekonomisk-historiska institutionen,

- Handelshögskolan vid Göteborgs universitet. Sedan 2006 drivs forskningsprogrammet Tidiga kreditmarknader i samarbete med doktoranden Ekon. mag Magnus Andersson, där Magnus svarar för perioden 1790–1860.
10. Om handelsböcker, tolags- och accislängder som källa, se Dalhede, "Göteborgshandel med 1600-talsviner. Fjärrhandlaren Sibrant Valck och hans vinsortiment", i: *Spiritus* 2002. Årg. 4, s. 48–75; Dalhede, *Viner, Kvinnor, Kapital* (2006), s. 24–32.
 11. Erich Bornhöft, "Urkundliche Belege zum Lübecker Weinhandel" (i: Spies-Hankammer, Hrsg, *Lübecker Weinhandel*, s. 29–40), s. 32 ff.
 12. Bornhöft, "Urkundliche Belege", (i: Spies-Hankammer, Hrsg, *Lübecker Weinhandel*, s. 29–40), s. 30 ff.
 13. Gustav Utterström, (i: Spies-Hankammer, *Lübecker Weinhandel*, s. 85–94), s. 90–91.
 14. Georg Stiernhielm, *Hercules* (tryckt 1658), här citerad ur Carl Ivar Ståhle – E. N. Tigerstedt (Red.), *Sveriges litteratur. Del II. Renässans och barock*. Utgiven av Carl Fehrman och Magnus von Platen. Scandinavian University Books. Svenska Bokförlaget/ Bonniers, 1965, s. 61–78), s. 68; Utterström (i: Spies-Hankammer, *Lübecker Weinhandel*, s. 85–94), s. 91. Rinkhauer = Rheingauer, dvs. vin från Rheingauområdet.
 15. Utterström, "Lübeck und die Weinimport in die nordischen Länder etwa 1300 bis 1600", (i: Spies-Hankammer, *Lübecker Weinhandel*, s. 85–94), s. 90 ff.
 16. Utterström, (i: Spies-Hankammer, *Lübecker Weinhandel*, s. 85–94), s. 91.
 17. Utterström, (i: Spies-Hankammer, *Lübecker Weinhandel*, s. 85–94), s. 91–92.
 18. Om franska viner, se Marie-Louise Pelus, "Lübecker Weinhändler im Jahre 1693 und die Handel mit Frankreich", (i: Spies-Hankammer, Hrsg, *Lübecker Weinhandel*, s. 55–62), som framhåller, att de franska viner som importerades före 1700-talets mitt, var de relativt prisvärda vita stadsvinerna, som odlades omkring Bordeaux. De röda franska vinerna kom först senare till Lübeck i större mängd och vidareexporterades. Om portugisiska viner, se Wolfgang Hubert- David Schwartzwälder- Foto: Michel Schinhart, *Portugal und seine Weine. Ein Weinland im Aufbruch*. Vorworte von Vasco d'Awillez und Hendrik Thoma- Hallwag. München 2007, s. 11 ff. Författarna framhåller madeira och portvin, som expanderade under 1700-talet. Michael Broadbents "Große Weine." *Notizen aus 50 Jahren zu Weinen aus drei Jahrhunderten*. Mit einem Vorwort von Hanspeter Reichmuth. 1. Aufl. Hallwag. München 2004, s. 9 ff om Bordeauxviner, om Rhôneviner s. 362 ff, om tyska Rhenviner s. 410 ff, om Spanienviner s. 499, om Portugaligner, s. 500 ff. Der Große Johnson, *Die Enzyklopädie der Weine, Weinbaugebiete und Weinerzeuger der Welt*. Hallwag, München 1983, 2004. Om Rotspon i Lübeck, se Graßmann, Antjekathrin, "Der Wein – der Rotspon", (i: *Lust und Last des Trinkens*, 1996, s. 166–169).
 19. Uppgifterna om Köln och städernas vinhandel bygger i det följande på Schreiber (1980), s. 133 ff. Om handeln i Köln, se även Susanna Graumulla, *Handelsbeziehungen Kölner Kaufleute zwischen 1500 und 1650. Forschungen zur internationalen Sozial- und Wirtschaftsgeschichte*. Hrsg. von Hermann Kellenbenz, Band 4. Böhlau Verlag, Köln Wien 1972.
 20. Schreiber (1980), s. 135 med där anförd litteratur.
 21. Det följande stycket citerat efter Schreiber (1980), s. 136 med där anförd litteratur.
 22. Det finns för övrigt två olika Rüdesheim, ett vid Rhen och ett vid Nahe.
 23. Bornhöft, (i: Spies-Hankammer, Hrsg, *Lübecker Weinhandel*, s. 29–40), s. 33.
 24. Schreiber (1980), s. 136 f.
 25. *Weinland Nahe... wo Weinkenner und Weinfreunde "ihren" Wein finden*. Bad Kreuznach u.å.
 26. *Gustaf II Adolf. Minnesskrift på 300-årsdagen av slaget vid Lützen*. Utarbetad

- inom Generalstabens krigshistoriska avdelning. Aktiebolaget Hasse W. Tullbergs förlag, Stockholm 1932, s. 324–327. Om Gustav II Adolfs tid i Sverige och på kontinenten, se Göte Göransson, *Gustav II Adolf och hans folk*, Bra Böcker, Stockholm 1994.
27. Dalhede, *Viner, Kvinnor, Kapital* (2006), s. 103 ff.
28. Dalhede, *Viner, Kvinnor, Kapital* (2006), s. 109–110, 286 ff.
29. Dalhede, *Viner, Kvinnor, Kapital* (2006), s. 235 ff, 286 ff. Dalhede, *Varor & Familjer, Lübeck & Göteborg. CD* (2006), Kapitel I. Varor.
30. I Archiv der Freien und Hansestadt Lübeck, Geschäfts- und Firmenarchive finns för perioden 1640–1800 ett värdefullt bestånd av bevarade handelsböcker från ett femtontal handelsfirmor, där det finns möjligheter att fånga in både vin- och tobakshandel, bland andra tobaksfabrikören Rudolf Kesler, Geschäftsbuch 1772–1789 och tobakshandlaren Christoph Hinrich Mangold, Geschäftsbücher 1728–1738. Delar av beståndet används inom forskningsprogrammets ram. Om beståndet se även Kerstin Letz, "Geschäfts- und Firmenarchive im Archiv der Hansestadt Lübeck – Chancen für die Lübecker Wirtschaftsgeschichte" (i: *Das Gedächtnis der Hansestadt Lübeck. Festschrift für Anntjekathrin Graßmann zum 65. Geburtstag* in Verbindung mit dem Verein für Lübeckische Geschichte und Altertumskunde und dem Hansischen Geschichtsverein herausgegeben von Rolf Hammel-Kiesow und Michael Hundt, s. 597–806). Schmidt Römhild, Lübeck 2005.
31. Dalhede, *Viner, Kvinnor, Kapital* (2006), s. 52–62, 179–191, 271 ff.
32. Dalhede, *Viner, Kvinnor, Kapital* (2006), s. 242–253, 291 ff.
33. Efter riksdagen i Augsburg 1530 slöt sig de som undertecknat Augsburgska trosbekännelsen i Schmalkaldien samman till ett förbund. För den händelse att den högsta rättsinstansen, Reichskammergericht, skulle vidta åtgärder mot någon av dem för deras deltagande i Augsburgsriksdagens beslut, skulle de andra medlemmarna i det Schmalkaldiska förbundet bistå den eller dem. Förbundet var ett centrum för antihabsburgska och lutherskt sinnade delegater. Krig bröt ut 1546, då förbundet under ledning av Hauptmann Schertlin von Burtenbach från Augsburg stred mot kejsaren Karl V.
34. Christina Dalhede, *Zum europäischen Ochsenhandel: das Beispiel Augsburg 1560 und 1578*. Scripta Mercaturae Verlag, St. Katharinen 1992, s. 112.
35. Göransson, *Gustav II Adolf* (1994), s. 275–277.
36. Dalhede, *Viner, Kvinnor, Kapital* (2006), s. 103–108 ff.
37. Följande stycke är hämtat ur Dalhede, *Viner, Kvinnor, Kapital* (2006), s. 123.
38. GLA, Göteborgs Rådhusrätt och magistrat före 1900, EVIa:1, fol. 520–531.
39. GLA, Göteborgs Rådhusrätt och magistrat före 1900, EVIa:1, fol. 516–538.
40. GLA, Privatarkiv C6, Ekman & Co, H1b:3, Zanders kassabok 1713-03-28, där det även framgår, att Zander varit med vid förtäringen.
41. Möjligen är Daniel Lander identisk med den kaparkapten Daniel Lander, som omnämns bland namnen på kapare och pirater på webadressen: www.sevenoceans.com, dock utan närmare uppgifter.
42. Lars Gathenhielm har blivit föremål för flera studier. Till de senaste verken om honom hör Lars Ericson Wolke, *Lasse i Gatan – kaparkriget och det svenska stormaktsväldets fall*, Historiska Media, Lund 2006, med intressanta tidsbilder från den Gathenhielmska familjens kaparverksamhet, baserade främst på källmaterial i Krigsarkivet i Stockholm.
43. GLA, Privatarkiv C6, H1b:4, fol. 55 ff.
44. Elisabeth Thornton-Zander var dotterdotter till fjärrhandlaren Sibrant Valck och hans hustru Maria Daelders i Göteborg. Makarna Daelders-Valck

- drev en omfattande handelsverksamhet under tidigmodern tid. Förutom alla andra varor som järn, master, textilier gick bland annat drygt 35 000 liter viner genom deras händer under 1666, för perioden 1666–1676 debiterade de totalt 103 143 liter viner, brännviner, samt vinättika och dessutom viner utan uppgift om mängd för 779 Riksdaler Courant. Dalhede, *Viner, Kvinnor, Kapital* (2006), s. 227. Dalhede, *Varor & Familjer* (2006) CD-rom, Kapitel I. Varor.
45. Dalhede, *Viner, Kvinnor, Kapital* (2006), s. 165, 252.
46. GLA, Privatarbiv C6, H1b:1–5.
47. GLA, Överrättens handlingar. Rådssläkten Sander finns dokumenterad i Stralsund, där deras stamträd börjar på 1600-talet. Om Johann Zander och hans bror Joachim Friederich Zander är en medlem i den släkten, vet vi för närvarande inte, inte heller om det föreligger något släktskap med grundaren av Norrköpings manufaktur, Rudolph Zander.
48. GLA, Zander Kassabok H1b:5, s. 75b, 56a.
49. GLA, Zander Kassabok H1b:5, s. 61b.
50. Dalhede, *Viner, Kvinnor, Kapital* (2006), s. 139–140, 150–159, 161–167; Dalhede, *Varor & Familjer* (2006) CD-rom, Kapitel III. Familjer.
51. GLA, Göteborgs Rådhusrätts och Magistrats arkiv före 1900, Konkursakter EV1a:2.
52. Enligt *Svenskt Biografiskt Lexikon* [SBL] under redaktion av Erik Grill. Band 21. Stockholm 1975–1977, s. 767 ff hade Henrich König koppling till Bremen och han uppges vara född där. Sista tiden av sitt liv uppehöll han sig i Hamburg. König hade flera barn, bland dem sönerna, kommissarien i Kommerskollegium, senare lagmannen Christian König (1678–1762), köpmannen Henrich König junior (1686–1736) och postkommissarien i Hamburg Johann Friedrich König (1690–1759).
53. *SBL*, Band 21 (1975–1977), s. 767, 769–. Även dennes söner blev handelsmän, varav sonen Peter Theodor König (1718–1800) ägde privilegium på en puder- och stärkelsefabrik nära Göteborg, (som vi inte känner till något mer om) och sonen Henrich König (1717–1785) blev superkarg på Ostindiska kompaniets fartyg Göteborg, Calmar, Stockholm och Hoppet. Denne, som första gången var gift med grosshandlardottern Elsabe Nissen i Göteborg, blev dessutom huvudman för det fjärde s.k. K:ska växelkontoret 1756, handelsagent i Hamburg 1763–1768 och superkarg på Terra Nova 1775–1776. Om privilegiebrevet för kommissarien Henrich (Hindrich) König d.y. och Ostindiska kompaniets grundare, se även Kristina Söderpalm, ”Svenska ostindiska kompaniet 1731–1813. En översikt”, (i: Göteborgs Stadsmuseum, *Ostindiska Compagniet. Affärer och föremål*, s. 8–29). Göteborg 2003.
54. *Svensk uppslagsbok*. Tredje tryckningen. Band 14. Malmö 1937, sp. 925 framhåller, att handeln med kaffe spreds till Arabien (Mocka) på 1400-talet, vidare på 1500-talet över Egypten och Främre Orienten. Vägen till Europa gick sedan över Konstantinopel i början på 1600-talet. Noteringar om kaffeförbrukning i Sverige förekommer först omkring hundra år senare. I Stockholm är ett femtontal s.k. ”kaffehus” etablerade 1728.
55. Dalhede, ”Göteborgshandel”, i: *Spiritus*. Vin & Sprithistoriska Museets Årsskrift 2002 Årg. 4; Dalhede, *Viner, Kvinnor, Kapital* (2006), s. 227, 222–240.
56. Utterström, (i: Spies-Hankammer, Hrsg., *Lübecker Weinhandel*, s. 92–93).
57. I början av 1850-talet, ägde direktimport från Frankrike rum till svenska hovet via Hamburg och Lübeck. Kvalitetsviner med uppgift om bestämda årgångar, inhandlades direkt från firmor i Bordeaux, fraktades via firmor i Hamburg och Lübeck till Stockholm.
58. Dalhede, *Viner, Kvinnor, Kapital* (2006), s. 222–241. Dalhede, *Varor & Familjer* (2006) CD-rom, Kapitel I. Varor. Dalhede, ”Göteborgshandel”, (i: *Spiritus*, Vin & Sprithistoriska Museets Årsskrift 2002 Årg. 4), s. 57 ff.

59. De följande exemplen är hämtade från min undersökning av GLA, Göteborgs Rådhusrätt och magistrat tiden före 1900, EVIIc:1, Borgen 1721- .
60. Om handhavande av viner i rådhuskällare i de gamla hansestäderna, se bl.a. Rainer Postel, "Kein Gelährter noch Historicus, der solches weis". Von den alten hansestädtischen Ratsweinkellern, (i: Gerkens-Graßmann, Hrsg., *Lust und Last des Trinkens* 1996, s. 19-25).
61. Ivan Lind, *Göteborgs handel och sjöfart 1637-1920. Historisk-statistisk översikt*. Göteborg 1923.

KÄLL- OCH LITTERATURFÖRTECKNING

OTRYCKTA KÄLLOR

Archiv der Freien Hansestadt Lübeck [AFHL]

Geschäfts- und Firmenarchive

Rudolf Kesler Geschäftsbuch 1772-1789

Christoph Hinrich Mangold Geschäftsbücher 1728-1738

Hieronymus Möllers Geschäftsbuch 1664-1667

Riksarkivet i Stockholm [RA]

Momma-Reenstierna samlingen [MRS]

Landsarkivet i Göteborg [GLA]

Göteborgs Rådhusrätt och magistrat före 1900

Konkursakter

Borgensförbindelser

Överrättens handlingar

Privatarkiv

C6, Ekmanska Släktarkivet, Ekman & Co

Kassajournal av Sibrant Valck 1666-1676 [Valcks journalbok]

Handelsräkenskaper av Johann Zander 1713-1721

LITTERATUR

- Andersson, Ingvar (1960), *Uddeholms historia*. Stockholm.
- Bjurström, Gustaf Adolf (1977), "Bäckefors bruk. Historik", i: Bäckefors Hembygdsförening (Utg.), *Bäckefors bruk. En historik kring ett dalsländskt järnbruk*, s. 7-36. Bäckefors.
- Bornhöft, Erich, "Urkundliche Belege zum Lübecker Weinhandel", i: Spies-Hankammer, Hrsg., *Lübecker Weinhandel*, s. 29-40.
- Broadbents, Michael (2004), "Große Weine." *Notizen aus 50 Jahren zu Weinen aus drei Jahrhunderten*, Mit einem Vorwort von Hanspeter Reichmuth. 1, Aufl. Hallwag, München. ISBN 3-7742-6345-0.
- Bäckefors Hembygdsförening (Utg.) (1977), *Bäckefors bruk. En historik kring ett dalsländskt järnbruk*. Bäckefors.
- Dahlgren, E. W (1923), *Louis De Geer 1587-1652. Hans lif och verk. Senare delen*. Uppsala.

- Dalhede, Christina (1998), *Augsburg und Schweden in der Frühen Neuzeit. Europäische Beziehungen und soziale Verflechtungen. Studien zu Konfession, Handel und Bergbau. 1. Teilband*. Scripta Mercaturae Verlag, St. Katharinen.
- Dalhede, Christina (1998), *Augsburg und Schweden in der Frühen Neuzeit. Europäische Beziehungen und soziale Verflechtungen. Studien zu Konfession, Handel und Bergbau. 2. Teilband*. Scripta Mercaturae Verlag, St. Katharinen.
- Dalhede, Christina (2002), "Göteborgshandel med 1600-talsviner. Fjärrhandlaren Sibrant Valck och hans vinsortiment", i: *Spiritus*. Vin & Sprithistoriska Museets Årsskrift 2002 Årg. 4, s. 48–75.
- Dalhede, Christina (2001), *Handelsfamiljer på Stormaktstidens Europamarknad 1. Resor och Resande i internationella förbindelser och kulturella intressen. Augsburg, Antwerpen, Lübeck, Göteborg och Arboga*, Meddelanden från Ekonomisk-historiska institutionen, Handelshögskolan vid Göteborgs universitet nr 81, Göteborg och Warne förlag, Partille.
- Dalhede, Christina (2001), *Handelsfamiljer på Stormaktstidens Europamarknad 2. Resor och Resande i internationella förbindelser och kulturella intressen. Augsburg, Antwerpen, Lübeck, Göteborg och Arboga*, Meddelanden från Ekonomisk-historiska institutionen, Handelshögskolan vid Göteborgs universitet nr 82, Göteborg och Warne förlag, Partille.
- Dalhede, Christina (2001), *Handelsfamiljer på Stormaktstidens Europamarknad 3. Resor och Resande i internationella förbindelser och kulturella intressen. Augsburg, Antwerpen, Lübeck, Göteborg och Arboga*, Meddelanden från Ekonomisk-historiska institutionen, Handelshögskolan vid Göteborgs universitet nr 83, Göteborg och Warne förlag, Partille. (CD-rom).
- Dalhede, Christina (2006), *Varor & Familjer, Lübeck & Göteborg. Handelsfamiljer på Stormaktstidens Europamarknad 5*, Meddelanden från Ekonomisk-historiska institutionen, Handelshögskolan vid Göteborgs universitet nr 97, Göteborg och Warne förlag, Partille. (CD-rom).
- Dalhede, Christina (2006), *Viner, Kvinnor, Kapital – En 1600-talshandel med potential? Fjärrhandelsfamiljerna Jeronimus Möller i Lübeck och Sibrant Valck i Göteborg. Handelsfamiljer på Stormaktstidens Europamarknad 4*, Meddelanden från Ekonomisk-historiska institutionen, Handelshögskolan vid Göteborgs universitet nr 96, Göteborg och Warne förlag, Partille.
- Dalhede, Christina (1992), *Zum europäischen Ochsenhandel: das Beispiel Augsburg 1560 und 1578*. Scripta Mercaturae Verlag, St. Katharinen.
- Der Große Johnson (1983), *Die Enzyklopädie der Weine, Weinbauggebiete und Weinerzeuger der Welt*, Hallwag, München 1983, 2004. ISBN 3-7742-6582-8.
- Douhan, Bernt (1985), *Arbete, kapital och migration. Vallonirvandringen till Sverige under 1600-talet*. Acta Universitatis Upsalensis. Studia Historica Upsalensis 140. Uppsala.
- Ericson Wolke, Lars (2006), *Lasse i Gatan – kaparkriget och det svenska stormaktsväldets fall*, Historiska Media, Lund.
- Forsstrand, Carl (1916), *Skeppsbroadeln. Minnen och anteckningar från Gustaf III:s Stockholm*. Stockholm.
- Fritz, Martin (1967), *Järnmalmproduktion och järnmalmemarknad 1883–1913. De svenska exportföretagens produktionsutveckling, avsättningsinriktning och skeppningsförhållanden*. Meddelanden från Ekonomisk-historiska institutionen vid Göteborgs universitet. Nr 11. Göteborg.
- Fritz, Martin (1967), *Svensk järnmalmsexport 1883–1913*, Meddelanden från Ekonomisk-historiska institutionen vid Göteborgs universitet. Nr 12. Göteborg.
- Gadd, Carl-Johan (1983), *Järn och potatis. Jordbruk, teknik och social omvandling i Skaraborgs län 1750–1860*, Meddelanden från Ekonomisk-historiska institutionen vid Göteborgs universitet. Nr 53. Göteborg.

- Gerkens, Gerhard und Graßmann, Antjekathrin (Hrsg.) (1996), *Lust und Last des Trinkens in Lübeck. Beiträge zu dem Phänomen vom Mittelalter bis zum 19. Jahrhundert*, Begleitpublikation zur Ausstellung vom 4. August bis zum 6. Oktober 1996 im St. Annen-Museum zu Lübeck. Museum für Kultur- und Kunstgeschichte der Stadt Lübeck. Lübeck.
- Graßmann, Antjekathrin (1996), "Der Wein – der Rotspön", i: Gerkens-Graßmann, Hrsg., *Lust und Last des Trinkens*, s. 166–169.
- Graumulla, Susanna (1972), *Handelsbeziehungen Kölner Kaufleute zwischen 1500 und 1650. Forschungen zur internationalen Sozial- und Wirtschaftsgeschichte*, Hrsg. von Hermann Kellenbenz. Band 4, Böhlau Verlag, Köln Wien.
- Gustaf II Adolf. *Minnesskrift på 300-årsdagen av slaget vid Lützen*, Utarbetad inom Generalstabens krigshistoriska avdelning. Aktiebolaget Hasse W. Tullbergs förlag, Stockholm 1932.
- Göransson, Göte (1994), *Gustav II Adolf och hans folk*, Bra Böcker, Stockholm.
- Heckscher, Eli F (1936), *Sveriges ekonomiska historia från Gustav Vasa. Första delen. Före Frihetstiden. Andra boken. Hushållningen under internationell påverkan 1600–1720*. Stockholm.
- Hubert, Wolfgang-Schwartzwälder, David-Foto: Michel Schinhart (2007), *Portugal und seine Weine. Ein Weinland im Aufbruch*, Vorworte von Vasco d'AWillez und Hendrik Thoma- Hallwag, München. ISBN 978-3-8338-0641-4.
- Husberg, Erik (1994), *Honung, vax och mjöd. Biskötsel i Sverige under medeltid och 1500-tal*. Avhandlingar från Historiska institutionen i Göteborg. Nr. 7. Göteborg.
- Kämmer, Frank (2006), *Kleines Lexikon der Wein-Irrtümer*. Eichhorn, August. ISBN 978-3-8216-6033-6.
- Letz, Kerstin (2005), "Geschäfts- und Formenarchive im Archiv der Hansestadt Lübeck – Chancen für die Lübecker Wirtschaftsgeschichte", i: *Das Gedächtnis der Hansestadt Lübeck. Festschrift für Antjekathrin Graßmann zum 65. Geburtstag* in Verbindung mit dem Verein für Lübeckische Geschichte und Altertumskunde und dem Hansischen Geschichtsverein herausgegeben von Rolf Hammel-Kiesow und Michael Hundt. s. 597–806. Schmidt Römhild, Lübeck.
- Lind, Ivan (1923), *Göteborgs handel och sjöfart 1637–1920. Historisk-statistisk översikt*. Göteborg.
- Ljung, Olof (1977), "Smeder och bruksfolk vid Bäckefors. Liv och verksamhet vid ett dalsländskt bruk i äldre tid", i: Bäckefors Hembygdsförening (Utg.), *Bäckefors bruk*, s. 39–152. Bäckefors.
- Mårtensson, Sture (1961), *Bryggerinäringen i Göteborg. Del I*. Göteborg.
- Nyberg, Klas (2006), *Kopparungen. Handelshuset Björkman i Stockholm 1782–1784*. Stockholmia förlag, Stockholm.
- Odén, Birgitta (1960), *Kopparhandel och statsmonopol. Studier i svensk handelshistoria under senare 1500-talet*. Stockholm.
- Pelc, Ortwin (1985), "Der Weinbau im Norddeutschland", i: Elisabeth Spies-Hankammer, Hrsg., *Lübecker Weinhandel. Kultur- und wirtschaftlichen Studien. Veröffentlichungen des Senats der Hansestadt Lübeck – Amt für Kultur – Herausgegeben von Hans-Gerd Kästner*. Reihe B. Heft 6. Lübeck. ISBN 3-924214-27-1, s. 9–28.
- Pelus, Marie-Louise (1985), "Lübecker Weinhändler im Jahre 1693 und die Handel mit Frankreich", i: Spies-Hankammer, Hrsg., *Lübecker Weinhandel...*, s. 55–62.
- Postel, Rainer Rainer (1996), "Kein Gelährter noch Historicus, der solches weis". Von den alten hansestädtischen Ratsweinkellern, i: Gerkens-Graßmann, Hrsg., *Lust und Last des Trinkens*, s. 19–25.
- Sahlin, Mauritz (2006), *Brukspatronerna Sahlin på Dal*. Sahlinska släktföreningen. Lidingö.
- Samuelsson, Kurt (1951), *De stora köpmanshusen i Stockholm 1730–1815. En studie i*

- den svenska handelskapitalismens historia.* Skrifter utgivna av Ekonomisk-historiska institutet i Stockholm, Stockholm.
- Sandberg, Peter (2006), *Kartellen som sprängdes. Svensk bryggeriindustri under institutionell och strukturell omvandling 1945–1975*, Meddelanden från Ekonomisk-historiska institutionen, Handelshögskolan vid Göteborgs universitet nr 98. Göteborg.
- Sandström, Åke (1990), *Mellan Torneå och Amsterdam. En undersökning av Stockholms roll som förmedlare av varor i regional- och utrikeshandeln*. Stockholm.
- Savary, Jacques (1675), *Le parfait négociant ou Instruction générale pour ce qui regarde le commerce de toute sorte de marchandises, tant de France que des pays étrangers...* Paris.
- Schreiber, Georg (1980), *Deutsche Weingeschichte. Der Wein in Volksleben, Kult und Wirtschaft. Landschaftsverband Rheinland. Amt für rheinische Landeskunde, Werken und Wohnen. Volkskundliche Untersuchungen im Rheinland*. Band 13. Rheinland-Verlag GmbH, Köln im Kommission bei Rudolf Habelt Verlag, Bonn.
- Simons, Gabriel (1980), "Vorwort des Herausgebers", i: Schreiber (1980), s. V–VI.
- Spies-Hankammer, Elisabeth (Hrsg.) (1985), *Lübecker Weinhandel. Kultur- und wirtschaftlichen Studien. Veröffentlichungen des Senats der Hansestadt Lübeck – Amt für Kultur – Herausgegeben* von Hans-Gerd Kästner. Reihe B. Heft 6, Lübeck. ISBN 3-924214-27-1, s. 9–28.
- Stiernhielm, Georg, "Hercules" (tryckt 1658), i: Carl Ivar Ståhle – E. N. Tigerstedt (Red.), *Sveriges litteratur*. Del II. Renässans och barock. Utgiven av Carl Fehrman och Magnus von Platen. Scandinavian University Books. Svenska Bokförlaget/ Bonniers, s. 61–78. Stockholm 1965.
- Svenskt Biografiskt Lexikon* under redaktion av Erik Grill. Band 21. Stockholm 1975–1977.
- Svensk uppslagsbok*, Tredje tryckningen, Band 14. Malmö 1937.
- Söderpalm, Kristina (2003), "Svenska ostindiska kompaniet 1731–1813. En översikt", i: Göteborgs Stadsmuseum, *Ostindiska Compagniet. Affärer och föremål*, s. 8–29. Göteborg.
- Utterström, Gustaf (1967), "Från vin till whisky", i: *Guldet i flaskan: Historia kring starka drycker i Sverige. En skrift utgiven av Aktiebolaget Vin & Spritcentralen till femtioårsjubileet 1967*. Under redaktion av Wilhelm Odelberg, s. 36–145. Stockholm.
- Utterström, Gustaf (1985), "Lübeck und die Weinimport in die nordischen Länder etwa 1300 bis 1600", i: Spies-Hankammer, *Lübecker Weinhandel*, s. 85–94.
- Weinland Nahe... wo Weinkenner und Weinfreunde "ihren" Wein finden*. Bad Kreuznach u.ä.