

Pyhän Birgitan vertaus

Pohjoismaiden ensimmäisiä asiakirjatietoja paloviinan valmistamisesta lienee Pyhän Birgitan ilmestyksessä ”Kolme kuningasta tuomiolla”. Näistä yksi oli vielä elossa, toinen tuomittu helvettiin ja kolmas kiirastuleen. Birgitta vertaa Jumalaa viinanpolttajaan (Klemming 1861, 417–418): ”Gudh är likir thom manne som gör bränt vin älla bränt vatn hulkit som görs ok blandas aff vine Thänne blandare hawir manga pipor somlica opfarande ok somlica nidhiringangande vm hulka vinit stundom opgaar ok stundom nidhirlöpir aff eldzsins makt ok hita til thäs thz vardhir fulcompnat Swa gör gudh j sinom ordhom stundom opgar han vm rätuisona ok stundom nidhirfar han vm mis-kunnina.”¹

Muinaisruotsin verbit görs ok blandas ja substantiivi blandare kertovat, ettei laitteessa tapahtuvaa prosessia vielä tajuttu. Olivatko-han sitä tajunneet edes sen keksijätkään, alkemistit, joita on yritetty jäljittää joko slaavien keskuudesta jo 800- ja 900-luvulta tai Välimeren piirin arabimaailmasta 1000- ja 1100-luvulta (Mäntylä 1985, 15–16). Kauan laite oli varmaankin pelonsekaista kunnioitusta herättävä ihme, valmistihan se värillisestä viinistä parhaassa tapauksessa täysin väritöntä, jopa palavaa nestettä, jolle ei oikein osattu antaa nimeäkään: vinum ardens, aqua ardens, aqua vitae.

Lääkkeitten kuningatar

Birgitta oli 1300-luvun puolivälissä tehnyt pyhiinvaellusmatkan Keski-Euroopan kautta

Roomaan. Hän oli silloin varmaankin nähnyt, miten siellä valmistettiin tuota ”elämän vettä” suuria määriä yleislääkkeeksi samaan aikaan riehunutta mustaasurmaa vastaan. Keskiajalla paloviinaa kutsuttiinkin kaikkien lääkkeitten äidiksi ja kuningattareksi, jota apteekkeissa valmistettiin ja myytiin korkeaan hintaan mm. Lyypekin raadin apteekissa. Mutta kysynnän räjähdysmäisesti kasvaessa valmistus siirtyi spesialisteille (Mäntylä 1985, 15).

Paloviinan arveltiin neutraloivan myrkyt ja suojelevan märkimiseltä, mutta ennen kaikkea poistavan kaikki kylmyydestä aiheutuneet vaivat, sillä sen katsottiin lisäävän kehon luonnollista lämpöä ja säilyttävän siten ihmisen nuoruuden ja pidentävän elämää (Granlund 1957, 301). Oli siis kyseessä alkemistien kauan haaveksima elämäneliksiiri.

Edellä esitetyn nojalla voidaan myös ymmärtää, miksi Birgitta saattoi verrata Jumalaa viinanpolttajaan. Olihan tämän hänen näkökulmastaan katsoen yksinomaan hyvällä asialla. Tästä voitaneen myös päätellä, että lääkitys tuli olemaan ensimmäinen paloviinan käyttötarkoitus täällä Pohjolassa. Moinen vertaus olisi nimittäin muutamaa sataa vuotta myöhemmin vienyt esittäjänsä noitaroviolle, kun aqua vitaeen pääfunktio oli keikahtanut täysin päälle: Ihmelääkkeestä olikin kehittynyt ongelmajuoma.

Todennäköisesti siis paloviina Pohjolassakin oli aluksi apteekkitavaraa, jota käytettiin lääkkeenä erilaisin reseptein. On hämärän peitossa, milloin sen käyttö lääkkeenä on Suomessa alkanut. Ainakin alkoholijuomien kauppiaina tunnetun Turun tuomiorovastin Paavali Scheelin tiedetään vuonna 1511 tilanneen Tur-

¹Jumala on kuin mies, joka valmistaa poltettua viinaa tai vettä viinistä. Valmistuslaitteessa on monta putkea, joista muutamat kulkevat ylös, toiset alas, ja joiden kautta viini virtaa tulen lämmittämänä, kunnes se on valmis-

ta. Niin tekee Jumala järjestyksessään. Toisinaan hän nostaa ylös oikeamieliset ja toisinaan painaa alas syntiset.” (Kirjoittajan suom.)

kuun kolme markkaa maksaneen ”apteekin” Danzigista. Kun saman asiakirjan mukaan yksi tynnyri hunajaa oli maksanut kahdeksan markkaa, ei apteekki-paketti voinut sisältää kovinkaan suurta määrää sen ajan lääkkeitä. Paloviinaa ei mainita nimeltä. Vuonna 1514 ”apteekin” hinta oli neljä markkaa (FMU VII, 161f, 326).

Vuonna 1556 Viipurin nihtien parissa raivosi punatauti. Erilaisten etikkapohjaisten lääkkeitten lisäksi oli potilaille suoneniskennän jälkeen annettava kvintti (runsas 3 g) mukana seurannutta pulveria paloviinaan sekoitettuna. Lääkitysohjeen antoi itse Kustaa Vaasa (Suomen hist. dok. 1968, 225—226). Sama tauti lienee riehunut Narvan varuskunnassa vuonna 1590. Sitä yritettiin torjua punaviinillä ja paloviinilla. Lääkkeet eivät parantaneet, mutta autoivat kyllä sietämään sairautta (Ylikangas 1977, 19). Selvästi sairauksien hoitamista varten käski Kaarle-herttua vuonna 1597 ajaa Turkuun saapuneen yhden aamin (n. 145 l) paloviinaa sairashuoneelle (VA 235a:27). Kulkutaudit olivatkin sodassa, varsinkin piiritetyissä kaupungeissa, vihollinen n:o 1, toiseksi jäi silloin varsinainen vainolainen.

Myös valkoviinillä katsottiin olevan sairauksia parantava ja mieltä virvoittava vaikutus. Muillakin alkoholipitoisilla juomilla, mm. oluella, jopa humalalla ja olutyrtteillä yleensäkin, oli lääkinnällistä käyttöä. Ei siis ollut ihme, että niitä pidettiin Jumalan lahjana, niin että esimerkiksi oluen läikyttäminen pöydälle tai lattialle oli synti, josta rangaistiin ankarasti.

Paloviina ruudinvalmistuksessa

Jo jonkin aikaa ennen mustansurman esiintymistä oli Euroopassa alettu käyttää ruutia ampuma-aseissa. Tosin sen valmistus ja käyttö oli aluksi vähäistä. Jostakin syystä paloviina katsottiin sopivaksi nesteeksi, jolla vaikeasti käsiteltävää rikin, hiilen ja salpietarin seosta kostutettiin ennen sen hienontamista. Näin syntynyt ruuti kuivattiin sitten ulkona mäellä auringonpaisteessa tai sitä varten lämmitetyssä huoneessa. Näin esim. ruutimestari Bernt sai vuonna 1470 Tukholmassa paloviinaa ruudinvalmistusta varten. Vaihtoehtoisesti voitiin käyttää myös etikkaa tai juopuneen miehen virtsaa. Vuonna 1504 Tukholmassa käytettiin-

kin jo etikkaa tähän tarkoitukseen. Pian kuitenkin havaittiin, että vesi oli tähän yhtä hyvää (Eriksen 1964, 464).

Meidän maassamme ruudin valmistaminen lienee alkanut vasta 1500-luvulla päätellen siitä, että Kustaa Vaasan maahamme lähettämä Hans van Gellern perusti vuonna 1539 salpietarikeittimöt Olavinlinnaa sekä Viipurin ja Hämeen linnoihin sekä Kyminkartanoon, vuonna 1541 Turkuun ja vuonna 1544 Kastelholmaan (Viljanti 1957, 271—272). Samaan aikaan Turku ja Kastelholma saivat myös ruutimyllyn, joka esiintyy Viipurin kaupungin tileissä ainakin jo vuonna 1542 (Eriksen 1964, 465; VA 4996:6v).

Paloviinaa tarvittiin myös valmistettaessa erilaisin asein ammuttavia paloammuksia (Granlund 1957, 302). Niiden voi kuvitella saaneen suurtakin tuhoa aikaan mm. meritaiseluissa, joissa yltä päältä tervatut puiset purjealukset olivat helposti syttyvää materiaalia. Samoin myös puutaloja täyteen ahdetut kaupungit joutuivat piiritetyssä vihollisen paloammuksien armoille.

Paloviina juomana

Keskiajalla eri maiden lähetystöt olivat vilkkaasti liikkuvaa väkeä. Valmisteltiin ja tehtiin erilaisia sopimuksia, mutta ennen kaikkea tiedonvälitys toimi pätevimmin tällä tavalla. Tapa on antiikin, kenties kaukaisempienkin aikojen jälkivaikutusta. Esimerkiksi Kreikan kaupunkivaltioitten lähetystöt kiertelivät jatkuvasi muiden kaupunkien kansankokouksissa ja saivat täten ensi käden tietoa siitä, mitä muualla tapahtui. Ainakin keskiajalla kuului asiaan, että lähetystöt saivat ruhtinaallisen täysihoidon. Mikäli näin ei tapahtunut, se katsottiin loukkaukseksi ja mahdollista sopimusta ei syntynytäkään tai syntyi huono neuvottelutulos. Tapa jatkui 1500-luvulla Suomessakin.

Vuonna 1542 Viipurin pormestarit Henrik Biur ja Ambrosius Gentz lahjoittivat Venäjän lähetystölle mm. olutta, erilaisia viinejä ja kaksi kannua (kannu oli 1500-luvulla n. 2,45 l) paloviinaa korvaukseksi siitä vahingosta, jonka Maunu Ille sotilaineen oli aiheuttanut heidän maillaan. Paloviina ja viini on tileissä ilmoitettu samanhintaisiksi, puoleksi markaksi kannulta (VA 4996:3,3v).Lähetystön ruokailua var-

ten kaupunki luovutti seuraavanakin vuonna olutta ja paloviinaa (VA 4997:2v). Vuonna 1557 Viipurissa oleskeli 172-miehinen venäläinen lähetystö, jolle annettiin juomiksi olutta, simaa, punaviiniä, reininviiniä ja 48,5 kannua paloviinaa (VA 5125:126v). Linnan päällystö vieraineen oli nauttinut paloviinaa 9 kannua (VA 5126:78v). Lisäksi Hans Larsson oli 4.8.1557 kuitannut vastaanottaneensa linnan päälliköltä Klaus Kristerinpojalta (Horn) 8,5 kannua paloviinaa Venäjän lähetystölle sen Tukholman-matkaa varten (VA 5130:6). Seuraavana vuonna lähetystö oli saanut linnasta 9 kannua ja Venäjän kirjeenkantajakin 6,5 kannua paloviinaa. Linnan herrat olivat vieraineen nauttineet 11,5 kannua paloviinaa (VA 5154:24). Rantatietä Viipurista Turkuun ja edelleen Tukholmaan matkatessaan lähetystöt tarvitsivat tietenkin täydennystä juomavarastoonsa. Täydennystä ne saivat ainakin vuonna 1561 Paimiossa, jossa sitä oli varta vasten valmistettu, ja vuonna 1567 Perniön kartanossa (VA 924:13; VA 1082:29v—30).

Kustaa Vaasan tiedetään määränneen Venäjän-sodassaan vuonna 1555 sotilaille juomaksi reininviinin, siman ja danzigilaisen pryssing-voimaoluen lisäksi paloviinaa rokkaisuryypyksi ennen taistelua (KGIR XXV, 473). Eerik XIV:n aikana valtakunnan viinihuolto oli täysin merillä tapahtuvan kaappari-toiminnan varassa. Viinapulaa kuvaa hyvin hänen vuonna 1564 antamansa käsky, jonka mukaan kaikki Tukholmasta löytyvä paloviina oli tuotava Hänen Majesteettinsa kenttäleiriin (Malminen 1984, 168). Sotilaallisiin tarkoituksiin lienee myös kuitannut Pohjanmaalla vuonna 1595 Lauri Niilonpoika vastaanottaneensa kolme kannua paloviinaa, koska hän oli joutunut tekemään asiasta ilmoituksen Hänen Majesteetilleen ja Pohjanmaan lippukunnan päällikölle (VA 4808:90v).

Yleensä linnoissa ja kartanoissa viinien ja myös paloviinan käyttö oli kielletty muulloin kuin kuninkaallisen hoviväen vieraillessa (Odén 1966, 287—288). Näin esim. Viipurin linnan tileistä vuodelta 1559 selviää, että ostettu reininviini, sima sekä linnassa valmistettu paloviina ynnä muut väkevät oli kaikki tarjoiltu vieraille (VA 5172:31v ja 122). Samoin vuonna 1579 oli vieraille tarjoiltu puoli tynnyriä paloviinaa (VA 5462:95v). Vuonna 1596

ovat linnan vieraat herkutelleet bastard- ja kanarianviinillä, simalla sekä reinin- ja fyenin-paloviinalla (VA 5718:15).

Pohjanmaalla oli vuonna 1595 luovutettu kolme kannua paloviinaa Ruotsin ja Venäjän rajankäyntiä tarkastamaan saapuneitten herrojen käyttöön (VA 4808:90). Ilmankos Täysinän rauhan raja Pohjanmaan korkeudelta pohjoiseen onkin Iivaaran ja Inarinjärven vähäisiä kulmia lukuun ottamatta viivasuora! Viipurissa vuosisadan lopulla oleskellut Kaarle-herttua kirjoitti valtaneuvoksille Tukholmaan, että nämä saisivat Venäjän lähetystöä varten käyttöönsä viiniä, simaa ja paloviinaa (Kaarle-herttuan reg. jälj. 1597—99, 570).

Edellä olevan perusteella todetaan, että paloviina juomana oli muiden väkevien ohella 1500-luvulla varattu tarkoin rajatulle hoviväen piirille, vieraileville lähetystöille ja jonkin verran sotilaille. Tästä johtuu, ettei sen käyttö voinut levitä koko kansan keskuuteen, joka juhli pyhänsä ja juhlansa kotioluen voimalla. Paloviinan käytöstä aiheutuvat ongelmatkin siirtyivät näin parisataa vuotta tuonemmaksi.

Paloviinan tuonnista

Paloviinan tarve tyydytettiin aluksi tuomalla sitä ulkoa. Lyypekki, Danzig, Tallinna ja Hampuri esiintyvät 1500-luvun tullitileissä tämän tavaran tavallisimpina lähtösatamina. Myös Fyenin saarelta saatiin maahamme siman ohella paloviinaa, joka hyvinkin saattoi olla valmiista simasta tai hunajasta tehtyä, kun taas Reiniltä tuli reininviinistä tislattua joko hansakauppiaitten tai vuosisadan puolivälistä lähtien omien kauppalaivojen tuomana. Aksii-sia (valmisteveroa) alettiin Ruotsi-Suomessa ensi kerran periä paloviinasta vuonna 1591. Siitä otettiin 10 markkaa häränpäältä (n. 225 l). Se oli vähän, sillä parhaista etelän viineistä (bastard, alekant, malvasia ja muskatelli) perittiin 12 markkaa ja reininviinistä 8 markkaa aamilta (Malminen 1984, 247).

Suurin osa ulkoa tuodusta paloviinasta ohjautui Viipuriin. Luonnolliseksi selitykseksi tähän on katsottava se, että viipurilaiset harjoittivat 1500-luvulla, kenties aikaisemminkin, enemmän tai vähemmän salaista kauttakuljetuskauppaa Novgorodin ja muunkin Venäjän kanssa, hansa kun aika ajoin julisti ne syystä

tai toisesta saartoon. Mm. Viipurin linnan päällikkyyttä vuosina 1545—55 hoidellut Maunu Niilonpoika (Ahtisten sukua) toimi tuolloisena ”Ranefahrerina” toimittaen tavaraa Vuoksen varrella sijainneista etappivarastoistaan Laatokalle ja edelleen Olhavanjokea pitkin Novgorodiin. Tosin Venäjällä oli jo kauan osattu polttaa paloviinaa viljasta, mutta kenties Reinin ja muitten viinialueitten paloviina oli makoisampaa.

Paloviinan kotimaisesta valmistuksesta

Kuten jo mainittiin, Keski-Euroopassa valmistettiin jo 1300-luvulla runsaasti paloviinaa viinistä tislamalla ja ehkä jo vuosisadan loppupuolella viljasta polttamalla, eikä vain lääkkeeksi vaan myös juotavaksi. Sen valmistus ja nauttiminen olivat jo levinneet siinä määrin, että 1360-luvulta lähtien katsottiin aiheelliseksi lainsäädännöllisin toimin rajoittaa sen valmistusta ja myyntiä (Mäntylä 1985, 15). Samoihin aikoihin, ainakin jo 1400-luvulla, oli Venäjällä opittu polttamaan paloviinaa viljasta. Se sai siellä nimekseen vodka (pikkuvesi) (Hirvonen 1969, 194). Tosin tämä on voinut tapahtua jo paljon aikaisemmin.

Molemmat paloviinan valmistustavat tunnettiin Suomessa ainakin jo 1500-luvulla. Viinistä tislamisen taidon voidaan katsoa tulleen maahamme hansakauppiaitten välityksellä Keski-Euroopan viinialueilta, mahdollisesti Ruotsin kautta. Joskus saattoi viinisato joillakin viinialueilla epäonnistua ja saatiin esim. liian hapanta viiniä (Malminen 1984, 170). Tällöin se voitiin mahdollisesti tislata ja siten hyödyntää. Hyvää viinilaatua tuskin tislattiin, koskapa siitä sellaisenaan saatiin yhtä hyvä hinta kuin paloviinasta. Esim. vuonna 1542 viinin ja paloviinan kannuhinta oli sama (VA 4996:3, 3v). Samoin vuonna 1559 Viipuriin tuodun reininviiinin ja paloviinan aamihinnat olivat samat (Malminen 1984, 169). Kun paloviina oli noinkin halpaa, sopii tuumia, tislattiinko viiniä kovinkaan mittavasti maassamme.

Mielenkiintoisempi on viljasta polttamisen tarina Suomessa. Siinä tavataan lähteitten mukaan erilaisia variaatioita. Tislattiin oluesta, tynnyrin pohjalle jätetyistä olutsakoista (dranck), siis jo valmiiksi käyneistä aineista, ja sitten reilusti viljasta, joka oli ensin mallastet-

tava, mäskättävä ja käytettävä. Kustakin poltotavasta löytyy lähdetietoja jo 1540- ja 1550-luvulta. Vuonna 1557 on Viipurin linnassa poltettu 2 tynnyriä herraulutta (236 l, arv. alk. paino-% 3,5) ja saatu siitä 8,5 kannua (n. 21 l) paloviinaa (VA 5125:83). Kenties joku asian tuntija voi näiden lukujen perusteella arvioida tislauksen puhtausasteen. Vuonna 1561 oli Paimiossa poltettu 4 tynnyriä 3 nelikkoo edellisen vuoden laivaolutta (arv. paino-% 1,7) paloviinaksi (VA 924:13).

Oluttynnyreihin jätetystä pohjasakasta poltettiin Viipurin linnassa vuonna 1557 paloviinaa. Kerättiin sakat 9,5 lästistä oluttynnyreitä (114 tynnyriä) ja saatiin polttamalla 57,5 kannua (142 l) paloviinaa (VA 5125:36). Seuravana vuonna kerättiin sakat 3 lästistä (36 tynnyriä) ja enemmän tai vähemmän ”kirkasta” saatiin 27 kannua (n. 66 l) (VA 5154:24).

Varsinainen esimerkki viljasta polttamisesta löydetään Porvoon kuninkaankartanon tileistä vuodelta 1545. Venäjän lähetystö oleskeli silloin syystä tai toisesta kartanossa, jossa ei silloin sattunut olemaan venäläisten kipeästi kaipaamaa paloviinaa. Sen vuoksi lähetystölle annettiin 1 punta 2 pannia kauraa, 2 puntaa 1 panni ohramaltaita ja 2,5 leiviskää humalaa paloviinan polttamista varten (VA 5007: 19,19v ja 22v). Hiivaa varmaankin löytyi kartanon olutpanimosta. Samoja raaka-aineita lähetystö sai myös vaassan (quash) valmistamista varten. Tämä lähdepoiminta oikeuttanee päättelemään suomalaisten viimeistään tuolloin, siis vuonna 1545, päässeen perille viljasta polttamisen salaisuudesta; aikaisemmin sen on arveltu tapahtuneen aikaisintaan Juhana III:n ja Kustaa II Aadolfin Venäjän-sotien aikana (Voionmaa 1925, 49—50). Eri asia on, miten nopeasti tämä taito levisi maassamme. Turussa on vuonna 1553 toiminut Matti Viinanpolttaja -niminen käsityöläinen (KGIR XXIV, 97). Lähteestä ei selviä, missä ja miten hän on työtään tehnyt, joten se jää arvoitukseksi. Kenties hän työskenteli linnassa.

Varhaisin paloviinapannua koskeva tieto on Hämeen linnasta Iisakki Niilonpojan (Banér) linnanisännöiden ajalta vuodelta 1541 (VA 3673:50). Viinapannuja, 1- ja 2-putkisia, oli muissakin linnoissa, joissakin kartanoissa ja luultavasti pappiloissakin. Kaksiputkinen mainitaan Turun linnasta vuodelta 1569 (VA

1120:24) ja Viipurin linnasta vuodelta 1599 (VA 5763:54). Pannut oli valmistettu kuparista, jota saatiin — mikäli saatiin — Kopperbergista Ruotsista. Tarvittiin näet jopa kuninkaallinen käsky, jotta sitä sieltä Suomeen herui (Juhana III:n reg. jälj. 1589—92, 20).

Koska viinapannut olivat kalliita ja noinkin vaikeasti hankittavissa, voidaan jo tästä päätellä, että viinanpolto ei voinut levitä verojen painaman rahvaan keskuuteen vielä 1500-luvulla. Tätä vahvistaa jo aikaisemmin mainittu hallitsijan kiello nauttia viinejä, ulkomaisia oluita, simaa ja paloviinaa muulloin kuin hovi-väen läsnä ollessa. Tässä nähdään kaikei-ti itsekyyteen rakentuvaa ”alkoholipolitiikkaa”, jonka tuloksena tavallinen kansa kylläkin säästy-i monelta kohmelolta, joskaan ei alati kiristy-vältä verotukselta, lisääntyvältä sotaväen otol-ta, ahdistavilta linnaleirirasituksilta ja muulta pahalta.

Kirjallisuus

Eriksen, Egon: Krudt. Kulturhistoriskt lexikon för nordisk medeltid från vikingatid till reformationstid IX.

Helsingfors 1964

Finlands medeltids urkunder I—VIII. Reinhold Hausen. Helsingfors 1910—1935 (FMU)

Granlund, John: Brännvin. Kulturhistoriskt lexikon II. Helsingfors 1957

Hirvonen, Kaarle: Antiikin alkoholijuomat II. Alkoholipolitiikka 34 (1969):4, 191—195

Klemming, G. E.: Heliga Birgittas uppenbarelser. Saml. utg. af Sv. fornskr. sällsk. 3. Bd. Stockholm 1861

Kustaa Vaasan (KGIR), Juhana III:n ja Kaarle-hert-tuan registratuuri-jäljennökset. Valtionarkisto

Malmi-nen, Erkki: Vä-kijuomat Suomessa 1500-luvulla. Lisen-siaatintyö. Helsingin yliopisto, historian laitos 1984

Mäntylä, Ilkka: Suomalaisen juoppouden juuret. Piek-sämäki 1985

Odén, Birgitta: Kronohandel och finanspolitik. Skrifter utg. av Vetenskaps-Societeten i Lund, 56. Lund 1966

Suomen historian dokumentteja I. Toim. Mikko Juva, Vilho Niitemaa ja Päiviö Tommila. Helsinki 1968

Viljanti, Arvo: Gustaf Vasas Ryska krig 1554—1557. Kungl. vitterhets historie och antikvitets akademien Handlingar. Historiska serien. Andra delen. Stockholm 1957

Voionmaa, Väinö: Yhteiskunnallinen alkoholikysy-mys. Porvoo 1925

Voudintilien tiliasiakirjat sekä kaupun-keja ja tullilai-tosta koskevat asiakirjat 1537—1634. Valtionarkisto (VA)

Ylikangas, Heikki: Nuijasota. Keuruu 1977.

English Summary

Erkki Malminen: Paloviinan ensi askeleita Suomessa (The early days of distilled spirits in Finland)

Saint Birgitta's pilgrimage to Rome in the mid 14th century introduced her to distilling. Whilst spirits were distilled from wine in the wine growing regions of Central and Western Europe at the time and from grain in other areas, including Eastern Europe, there were no traces of either method in Finland until the 16th century.

Spirits was mainly brought to Finland from abroad, from Lubeck, Danzig, Tallinn, Hamburg and the Danish island of Fyn. Wine distilling was probably very limited in Finland. Variations from grain included distilling from beer and beer dregs, and from barley malt, oats and hops. Pot stills were made of copper and had one or two pipes. At least from the 1540s on they were commonly found in

castles and larger manor houses.

In Finland, as elsewhere in continental Europe, spirits were originally used for medicinal purposes. They were a general solvent in which various powders were mixed. Spirits were believed to neutralize poisons, stop festering, ward off the cold, preserve youth and lengthen the life span.

Spirits were next used for manufacturing gunpowder; on a larger scale this took place around 1540 in Finland. Wines and spirits were drunk in the castles and manor houses only during visits by royal dignitaries. Russian embassies were supplied with distilled spirits as well as with other strong beverages. Distilled spirits were also supplied to soldiers before battle to boost their morale. The ordinary folk had no chance to distil or drink spirits.