

## Grefve Lewenhaupts kostelige Stavsjöbrännvin

Det här receptet har cirkulerat hos valda delar av släkten under många år. Vem den Grefve Lewenhaupt var, som någon gång på 1700-talet, säkerligen med sedvanligt stor Lewenhauptsk energi och frenesi arbetade sig fram till denna delikata blandning, har inte gått att bevisa, men teoretiskt sett finns det bara följande alternativa Grefvar och i nedanstående sannolikhetsordning: Charles Emil II (1721-1796). Reste ofta mellan sina tjänstgöringar i Stockholm och bostaden på Vinäs i Tjust. Stafsjö utgjorde säkert ett vanligt övernattningsställe.

Mauritz Casimir (1711-1781) var stationerad i Skåne mellan 1742 och 1762. Nils Julius (1708-1776) var i utländsk tjänst 1730-1776. Han gjorde emellertid en annan stor insats för mänskligheten. Det var nämligen Nils Julius som "upptäckte" och introducerade Sveriges genom tiderna störste och skickligaste porträttmålare, den i dessa dagar så aktuella, Alexander Roslin.

Som framgår av etiketten fanns Brännvinet att tillgå så sent som på 1970-talet, enligt uppgift på Apoteket i Norrköping. Dra er nu inte för att själva prova på att göra denna blandning.

Recept på ca 60cl essens.

Anis	25 gram
Angelikarot (finns bl. a hos Örtagubben på Odengatan 37 i Sthlm. <a href="http://www.ortagubben.se">www.ortagubben.se</a> )	25 gram
Enbär torkade	15 gram
Fänkål torkad	25 gram
Kummin hel torkad	55 gram

Brännvin Special 70cl

De torra ingredienserna krossas i mortel el. dyl. De får ej malas, eftersom de då blir mycket besvärliga att sila eller filtrera bort.

Fyll kryddorna och därefter brännvinet i en väl rengjord literbutelj.

Blandningen skall sedan macereras (gosa sig) under kork eller lock i två dygn.

Sila och filtrera genom silduk så att essensen blir så klar som möjligt.

Så har det blivit dags för slutblandningen.

Till 70cl renat brännvin tillsätts 2,5cl essens plus 5cl ("ett knappt spetsglas") Madeira.

Serveras inte allt för kyld.

Njut!