



2020 var ju året när vi skulle fira alla 365 dagarna, slå på trumman



och pimpla god maltwhisky – dag ut respektive in...

...men det satte ju coronan – och Tegnell – stopp för!

Hade faktiskt hyrt in galanta servitriser som skulle servera på min höstprovning, men det sket ju sig



Vår internetadress: <http://www.bsmws.eu>

BSMWS tänker på miljön och skriver inte i onödan ut protokoll och annan digital information. Vi lagrar istället i det sk molnet, på minnespinne, i mobiltelefon eller liknande medium och läser på skärmen.



Vi får roa oss med att läsa om märkliga drycker istället:

På den gamla, onda tiden skröts det av vissa att man hade dragit i sig några glas **Gauffins Dubbelblandning**...



Det var stark 50 % och häftigt kryddad akvavit. Tillåter mig att knycka vad andra nedpräntat om detta råvgift:

Gauffins Dubbelblandning var vårt starkaste inhemska brännvin. I spritsortimentet är det endast Grön Chartreuse örtlikör som är starkare. Dubbelblandningen är smaksatt med kummin och anis. Alkoholhalten är 50 % och sockerhalten 225 g per liter. Mycket sött således, nästan som likör. Tillverkningen ägde rum i byn Helgenäs strax utanför Kristianstad och det salufördes först av Kristianstads spritförsäljningsaktiebolag.

Efter att Gustaf III backat i frågan om husbehovsbränning och tillåtelse sådan igen 1787 fann sig en av Gauffins äldre kolleger, apotekaren Franz Joachim von Aken föranledd att ge ut en anvisning om hur hembränning skedde på bästa tänkbara sätt. I en skrift med den kärnfulla titeln

"Kort Afhandling Om Bränwins-Redskap Och Bränwins-Tilwerkning af Säd, Frukter, Bär och Rötter Samt om Jäst-Tilredning och Distillerade Bränwiner m.m., Författad och Utgifwen af Franz Joakim von Aken, Assessor och Provincial-Apothekare" beskriver denne hur man når bästa tänkbara resultat. Han är också panegyrisk i sin skildring av brännvinets positiva sidor:

"Inwärtens brukadt, befördrar det matsmältning, gifwer matlust, fördelar magref, uppvärmer magen, stillar törst, löser slem, förtager elaka uppstigningar, gifwer munterhet, stärker och föder. Utwärtens brukas det med förmån wid ledwridningar, stötar, brott, hugg, skärningar och skafningar. Det stillar blodet, om linneklutar flitigt och ofta fuktas i bränwinet och påläggas det blödande stället."

Mot denna bakgrund är det självklart att man ska betrakta dåtidens brännvin som medicin. Medicin skulle vara stark och smaka illa. Ju starkare desto bättre.

Man får anta att Gauffin läst sin äldre kollegas hyllning och blandade till vad kunderna kunde förväntas vilja ha.



Om man pimplat för mycket av Gauffins var det nog många som drack stora mängder vatten - dagen efter!



Vår internetadress: <http://www.bsmws.eu>

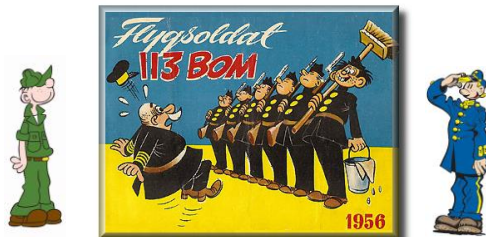
BSMWS tänker på miljön och skriver inte i onödan ut protokoll och annan digital information. Vi lagrar istället i det skymolnet, på minnespinne, i mobiltelefon eller liknande medium och läser på skärmen.



Vår adress är nu enkel och logisk:

www.bsmws.eu

Gud bevara konungen och fastlandet! Samt Brännö, Asperö, Buskär, Skifteskär, Gotland och andra jävla öar...



NATTSTÅNDET



Kvartalets fyr är rysk

Cape Povorotny

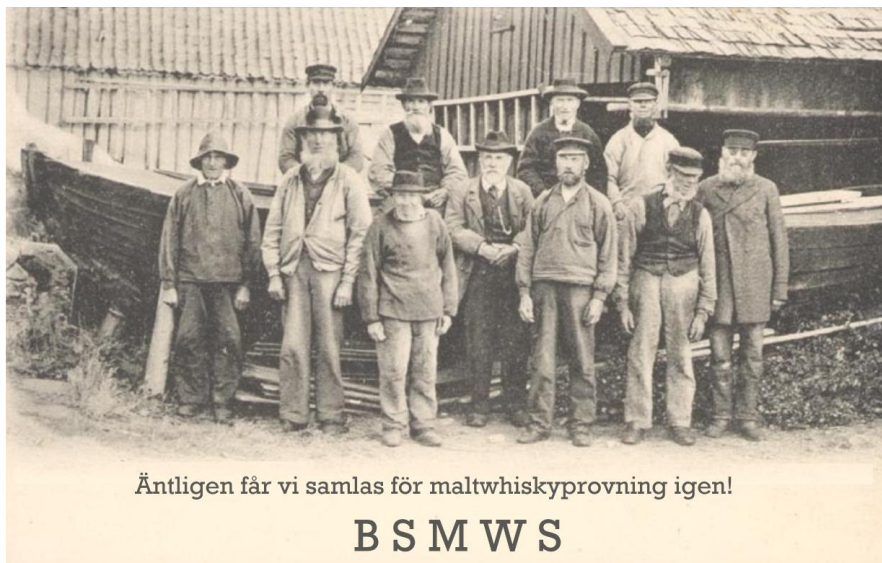
I JAPANSKA SJÖN.



Varför denna fyr? - Bilden med molnet var så snygg!



Vår internetadress: <http://www.bsmws.eu>



Ja, så här firade ett gäng salta, maltwhiskyprovare i skärgården att den förra pandemin, Spanska Sjukan, tog slut 1919!

Häpp, tecknar eder förbundne

Matrosen F



Vår internetadress: <http://www.bsmws.eu>

BSMWS tänker på miljön och skriver inte i onödan ut protokoll och annan digital information. Vi lagrar istället i det skmolnet, på minnespinne, i mobiltelefon eller liknande medium och läser på skärmen.



Och så lite serier – som vanligt!



Vår internetadress: <http://www.bsmws.eu>

BSMWS tänker på miljön och skriver inte i onödan ut protokoll och annan digital information. Vi lagrar istället i det skmolnet, på minnespinne, i mobiltelefon eller liknande medium och läser på skärmen.



Och så frågorna som vi får fundera över. Beslut bör nog tas på ett ordinarie möte.



Jag har kopplat bort nästan all tid för den fantastiska kommun några av oss tillhör – det gör väl att jag fått mer tid att fundera på - t ex maltwhisky!

Vi lider ju av att inte få smaka något nu när Tegnell domderar - **för ni fuskar väl inte där ute i stugorna???**

Allt nog – det var väl egentligen skutskepparen som sådde ett frö om ändrade grundregler får sällskapets verksamhet. Han hade hittat en fantastisk gammal Macallan (40 YO) som Systembolaget nu sålde – med den trevliga prislappen 140.000 spänn!

Det är nog tveksamt om man nånsin skulle uppskatta smaken på något som kostar 2.000/cl. Men sedan dök det upp en annan variant som också var 40 YO och som kostar under 7.000 för en pava – Benromach!

Det fanns ju en tanke när vi drog igång verksamheten att vi skulle lyfta oss från kvantitetstänkandet och därmed få smaka kvalitet. Kanske är det dags att skruva på reglerna och skruva upp kvalitetsfrågan några snäpp.

Om vi skall kunna köpa pavor för 7.000 – tja, då ryker ett års medlemsavgifter på ett bräde. Så om vi skall planera långsiktigt (och det måste man ju) då har vi ju inte riktigt råd!

Tankexperiment:

- 👤 **Vi betalar 2.000 i årsavgift, vilket innebär en årlig kassa på 14.000. Med fyra provningar per år blir det 3.500/per provning.**
- 👤 **Vi betalar 3.000 i årsavgift, vilket innebär en årlig kassa på 21.000. Med fyra provningar per år blir det 5.250/per provning.**
- 👤 **Kanske kan vi ha TVÅ pavor per provning för att höja oss ur träsket...**
- 👤 **Vi har i dagsläget 7.733 kronor på kontot som grundplåt, och det innebär att vi kan köpa EN så'n där "feting". Men sen är kulorna slut! Vi beslöt ju också att hittills inte betala någon avgift 2021. Och undertecknad har tre pavor som är sällskapets för inställd provning förra året.**

