



Siam Mavebitter

Simon Erichsen og **William** Julius Lund mødte første gang hinanden i Ebeloft i 1874, hvor Simon netop var tilbage efter en rejse til London for at se hvordan apotekerne der blev drevet. Efter hjemkomsten beskrev han så levende om sine mange indtryk for William, at de aftalte, at en dag ville de afprøve de engelske apotekers nye metoder i en passende større provinsby. Otte år senere ville tilføjet at et apotek i Svendborg skulle afhændes, grunden var ejerens alder og et svigtende helbred. De købte så i fællesskab “Apotek med stor have” og udvikler senere den berømte: **Siam Mavebitter** efter deres fornavne og med underteksten “Verdens fineste bitter”.

De importerede ingredienser til recepten:

2 tørrede figer - 5 rosiner - 2 pæne laurbærblade og 5 hele kaffebønner.

Apotekets egen have leverede herefter: 20 blåbær - 2 teske basilikum - 2 skiver tørret æble - 1 pæn kvist perikon - 20 godt modne tranebær og til sidst 3 flotte klitrosehyben. Dækkes med god neutral spiritus i 14 dage, filtreres og kan fortyndes til en hel flaske eller efter din gode smag.

