



Svanbjerg bitter 2

Alle ingredienserne til denne milde krydderdrum findes på det fredede område lidt sydvest for lokaliteten, Svanbjerg.

En kvist røllike og en kvist perikon, begge dele dækker en 5 kr. - ½ teskefuld tørrede og småt klippede hybenblade - 3 blåbær - 2 enebær.



Det hele dækkes med en neutral alkohol og efter 4 dage, filtreres der gennem et kaffefilter og fortyndes herefter op til den gode smag, som er en hel flaske.

Ridefoged Gerners dram

I 1852 byttede Hr. Ridefoged Gerner fra Vilhelmsborg sig til denne recept fra gamle skærsliber Albert fra Fulden mark, for en mindre tjeneste og lidt handel fra bagdøren.

Ingredienserne til drammen skal være følgende:

1 teske lyngblomst - 4 skiver tørret æble - 10 enebær - 6 slånebær og 3 store rejsfan.

Alle ingredienserne dækkes med din foretrukne spiritus i 5 dage, efter omhyggelig filtrering, tilsættes mere spiritus efter din smag, men gerne en hel flaske, fortalte Albert mig.

