



## 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.*

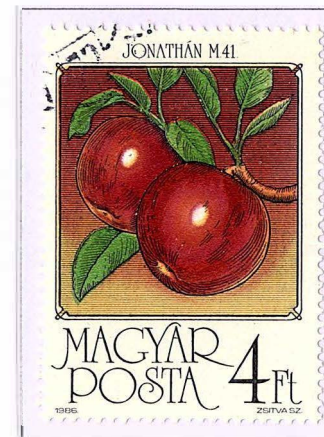
*Det hele dækkes med en neutral alkohol og efter 4 dage, filtreres der gennem et kaffefilter og fortyndes herefter op til den gode smag, som er en hel flaske.*

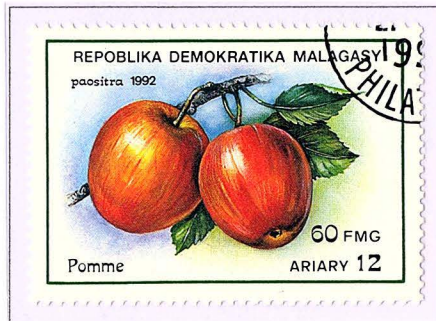
## Ridefoged Gerners dram

*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 lynblomst - 4 skiver tørret æble - 10 enebær -  
6 slånebær og 3 store rejnfan.*

*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.*





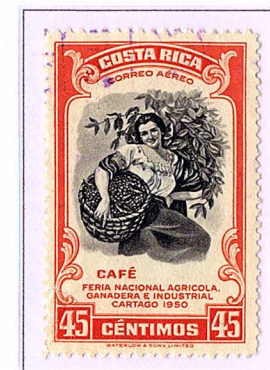
## Siam Mavebitter

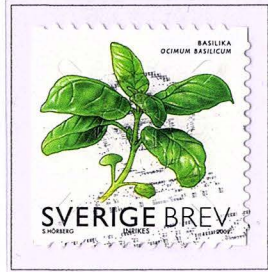
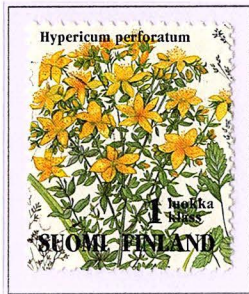
*Simon Erichsen og William Julius Lund mødte første gang hinanden i Ebeltoft i 1874, hvor Simon netop var tilbage efter en rejse til London for at se hvordan apotekerne der blev drevet. Efter hjemkomsten beskrev han så levende om sine mange indtryk for William, at de aftalte, at en dag ville de afprøve de engelske apotekers nye metoder i en passende større provinsby. Otte år senere ville tilfældet at et apotek i Svendborg skulle afhændes, grunden var ejerens alder og et svigtende helbred. De køber 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 figner - 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.*





## Klosterdrammen

*Når de unge adelsmænd havde fået noget at drikke, gik turen til det lokale kloster, hvor de altid blev godt modtaget. Det var rygtedes at de i høj grad levede livet, for de unge mænd havde oplært de unge adelsfrøkner i at udnytte krydderurterne til andet end madlavning. De 15 unge frøkner skulle så hver især komme hvad de syntes skulle være i brændevinen. Adelsmændene leverede spiritussen og klosteret leverede de forskellige urter, bær og frugter.*

*Denne herlige dram er det endelige resultat af mange forsøg.*

*3 kvansfrø - 1 skive tørret æble - 1 teske strøgen dildfrø - 1 teske strøgen fennikel - 2 modne hægber - 1 teske tørret appelsinskal - 1/2 teske kommen - 1 teske enebær - 4 modne tranebær - 1 lille kvist røllike - 1 teske strøgen basilikum - 5 store blåbær - 1 teske strøgen hel sort peber - 1 kvist perikon - 1 enkelt gul rejnfanke.*

*Dækkes med din foretrukne alkohol i 8 dage, filtreres og fortyndes til en hel flaske.*

*Den færdige dram har en fin duft, en flot mørk farve og smagen, ja den er fortræffelig hver gang, siger de unge adelsfrøkner og adelsmænd.*

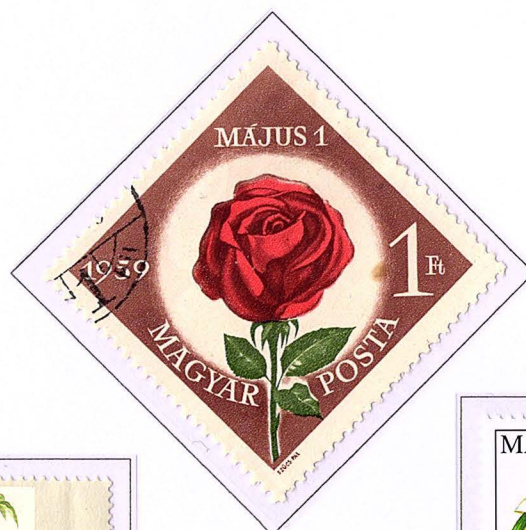


## Naverdrammen Special

Opskriften har jeg fået af Naver Jens, som på sin årlige vandring ned gennem Østjylland, indsamlede de forskellige bær og urter til en rigtig NAVERDRAM.

Jeg plukker 20 enebær fra egnen omkring mols bjerge, nord for Aarhus plukker jeg 6 gode klitrosehyben, de 5 rønnebær er høstet fra Øm Kloster, lidt rejnfan, helt nøjagtigt 5 stykker er fra Silkeborg-kanten, lidt syd for Vejle bor en gartner som leverer 5 modne blåbær. OG - hvis mit humør er til det, er 6-7 hybenblade også ok.

Det indsamlede dækkes med spiritus og herefter ferie i 4 dage (læs ventetid), filtreres før der skal smages efter alle mine anstrengelser.



### Black nr. 3

Denne dram tager sin begyndelse i juli/august måned. Der skal bruges 4-6 stykker grønne valnødder som deles i kvarte stykker og dækkes med en neutral alkohol i 6-8 måneder.

Efter filtrering tilsættes en 1/2 stang vanilje, deles og åbnes, 20 rosiner - 10 hel sort peber og 2 kronblade fra en haverose.

Efter yderligere 14 dages trække tid, filtreres igen og fortyndes herefter til ca. 2 hele flasker, men smag dig frem til din gode smag er funden.



## Husar Dram

*Om efteråret, før mit 20 år blev jeg indkaldt til session i "Kongens Tjeneste, hvis min krop var egnet dertil", jeg blev målt, synet, og bedømt til at bære en bjørneskindshue, trak et nummer, der var sikkert at komme ind på.*

*Om foråret kom så ordren: -*

*skal møde på livgardens kaserne i Kjøbenhavn 5. Maj 1887 kl.1.*

*På den befalede tid og sted - stod en klynge unge mennesker udenfor de forskellige kompagniers samlingsstuer iklædt i meget uensartet civilt tøj.*

*Så begyndte navneopråbene. Træd an, ret, fik et nr., husk nr., fra nu af spørges der ikke om navn, men kun hvad ens nr. er. Herefter blev der udleveret et uniformsbundet til hver mand. Passede uniformen ikke, skulle vi indbyrdes bytte indtil uniformen kom til at passe enhver bedst.*

*Da de nu stod der i uniform, var vi alle lige, nu var der ingen forskel på tjenestekarle, håndværkssvende, baroner eller Professor-sønner. Kun Kronprins Christian - den senere Kong Christian den X (1870-1947)*

*der gjorde tjeneste ved samme kompagni, blev tiltalt Hans Kongelige Højhed.*

*Tiden gik med trivielle gøremål, såsom eksercits, vagtkommando, skydning og bajonetfægtning, rengøring af ens eget gevær, så de eneste lyspunkter var et brev eller en pakke hjemmefra. Marie var dygtig til at sende en julepakke med mange hjemmelavede ting i, der var blodpølse, sylte, rene tykke sokker, tobak til piben og en lille pose med nogle tørrede bær og blade i, og et brev der forklarede, at opskriften fik hun af apoteker Lund i Svendborg da hun rejste.*

*Posens indhold er:*

*5 rønnebær, 10 enebær, 2 teske lyngblomst, 1 teske hyldebær, 1 teske tranebær og 2 roseblade.*

*Indholdet skal dækkes med en neutral spiritus i 5 dage, filtreres gennem det medsendte stof og fortyndes til en hel flaske. Jeg har døbt drammen, - Husar Dram -, et passende navn til min soldat. Kærlig hilsen fra din Marie.*



## Den til silden

Tre af Ingredienserne til denne milde krydderdrum er importerede og kan købes i mange supermarkeder herhjemme. Den sidste ingrediens, slåen, plukkes lokalt november/december.

1 stjerneanis, 2 kryddernelliker, 1 hel sort peber og 3 slånbær.

Ingredienserne dækkes med en neutral alkohol, efter 4 dage filtreres gennem et kaffefilter og fortyndes efter din smag og behag.



## De gyldne dråber

Porsebladene og kronbladene plukkes forår/sommer, om efteråret høstes klitrosehyben (de sortblå), hægbær og enebær når de er godt modne.

Til denne herlige drik skal der bruges 8 klitrosehyben, 8 hægbær, 5 enebær, 10 porseblade og 3/5 gule kronblade fra en haverose.

Hele herligheden dækkes med din foretrukne alkohol, efter en træketid på 5 dage filtreres der gennem et kaffefilter og fortyndes til den gode smag er funden.





## Aros - år 982

Da Kong Harald Blåtand havde haft herredømmet omkring 40 år - stak tre skibe sydover for at plyndre, de førtes af den berygtede vikingehøvding Rollo. Som en sjælden gestus for lang og tro tjeneste under Kong Harald, skulle det være hans sidste togt og det han hjembragte var Rollo`ejendom.



Efter at de nu havde hærget, stjålet og plyndret, slået ihjel og brændt huse ned til grunden i et års tid, blev kursen sat nordover med fuldlastede skibe, med skindpelse, jerngryder, glasvarer, sølvmønter, slagvåben, krigsbuer, rav og sølvsmykker. Mandskabet på skibene fik efter lang tjeneste udbetalt deres "løn" i form af de stjalne varer.

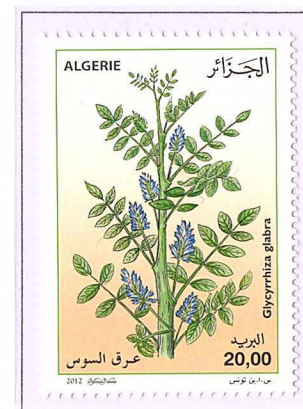
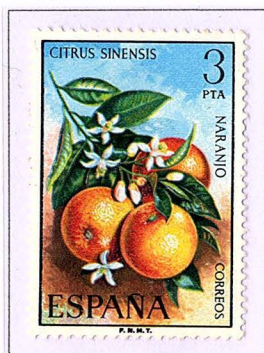
Rollo gik i land og slog sig ned i Aros som har en stor handelsplads og er samtidig et stort knudepunkt for al handel med resten af landet og udlandet, byen var også tilpas stor for mere handel med omkring de 700 indbyggere. Rollo sejler nu sit skib med krigsbyttet fra Aros til Snekkeeng (i dag Eskelund nær Brabrand sø). Her bosatte Rollo sig sammen med Åsa hvor de opdyrkede det frugtbare jordlod som Rollo havde købt af Storbonden Aslak.

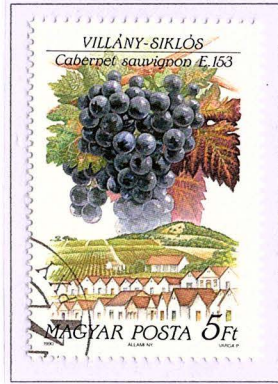


Rollo sejlede hver dag til Aros som var samlingsstedet for købmænd, håndværkere, bønder og kreaturhandlere. Da han var en snu og dygtig handelsmand og med sit store ry som høvding, fik han hurtigt skabt sig en betydelig formue, som han brugte på opkøb af flere jordlodder og blev hurtig en betydelig magtfaktor i Snekkeeng.

Storbonden Aslak havde tidligere lært at fremstille øl og mjød, denne viden delte han med Rollo, som på sine mange togter til Middelhavet, især Italien, hvor han traf nogle arabere der lærte ham kunsten at fremstille alkohol. De besluttede nu i fællesskab at prøve noget tilsvarende, Aslak havde mange urter og planter og Rollo kunne købe krydderierne på markedet i Aros. Efter en lang periode med mange eksperimenter blev de til sidst enige om denne her som fik navnet Aros. Efter tyding af en ældgammel recept er blandingen sådan:

1 cl. hel sort peber - 4 klitrosehyben - 1 stjerne anis - 6 hele kaffebønner - 1½ teske lakridsrod - 3 teske apelsinskal - 1 teske tormentilrod. Dækkes med alkohol i 5 dage. Efter filtrering gennem et kaffefilter tilsættes 3 cl. ahornsirup og fortyndes efter din gode smag.





## Brygmesterens nr.2

*Denne forbedrede krydderdrum er baseret på forskellige og tørrede bærtypen.*

*Derudover er der tilsat lidt tørrede valnøddeblade som giver et godt modspil til alt det søde.*

*Ingredienserne er:*

*6 slåenbær - 4 blåbær - 1 teske hyldbær - 8 klitrosehyben - 2 cl. tørrede og småklippede valnøddeblade og 20 rosiner. Hele herligheden dækkes med en 70 cl. neutral alkohol, efter 5 dage filtreres gennem et kaffefilter og kan herefter prøvesmages, kan justeres med mere alkohol.*

## Lenes favorit

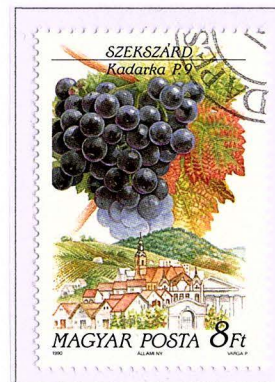
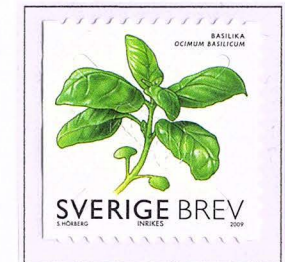
*Er efter flere års erfaring og ikke mindst som en mangeårig testpilot for nye kombinationer af alt vedr.*

*Kryddersnapse, har resultatet givet sig selv.*

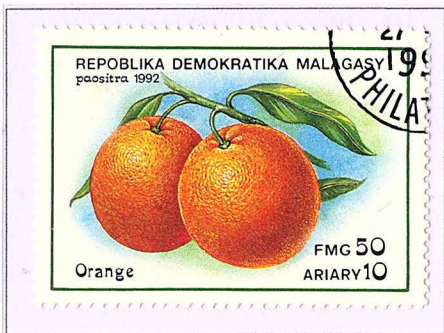
*Ingredienserne er:*

*1 teske hel sort peber - 1 teske basilikum - 1 teske tørrede hybenblade som er meget småt klippet - af det søde skal der bruges 1 teske appelsinskal, - 10 blåbær og 10 rosiner. Det hele kommes i et stort glas, dækkes med din foretrukne alkohol.*

*Trækketiden er som regel 5 dage, filtreres gennem et kaffefilter, efter en lille prøvesmagning, tilsættes mere alkohol eller til din gode smag og styrke.*







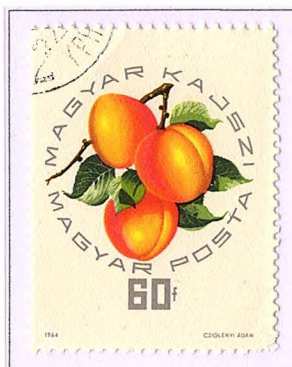
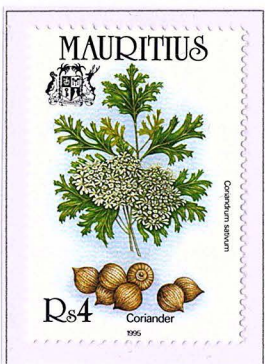
## Middelhavs drammen

*Efter mange rejseoplevelser i Middelhavslandene, især de lande der har adgang til Middelhavet, har jeg indsamlet mange af de lokale krydderurter, bær og frugter.*

*Ingredienserne til denne smagfulde dram er alle i de tørrede udgaver, derfor er der kun smagen tilbage. Efter mange forsøg ser den færdige recept sådan ud:*

*1 kvist røllike (skal dækkes af en 5 kr) - 1 teske strøgen lakridsrod - 1 teske basilikum - 2 teske appelsinskal uden det hvide - 2 skiver tørret æble - 1 teske blåbær m/lille top - 1 teske enebær - 5 slåenbær - 4 salvieblade - 2 tørrede abrikoser - 1 laurbærblad - ½ teske koriander - det hele rundes af med 10 rosiner.*

*Det hele dækkes med alkohol i 6 dage, filtreres gennem et kaffefilter og mere alkohol tilsættes, som regel en helflaske eller til den gode smag er funden.*





## Saltum bjesk

Efter mange eksperimenter er det endelig lykkedes at "ramme den rigtige smag for en bjesk" som kun findes nordenfjords. Ingredienserne er alle indsamlet fra lokalområdet, så derfor den gode smag.

En lille kvist røllike og en lille kvist perikon begge dele skal dække en 5.kr. mønt - 3 tørrede salvie blade - 1 teske rosmarin - 1 teske merian og til sidst 1 teske tørrede og småklippede hybenblade.

Hele herligheden dækkes med din foretrukne neutrale alkohol i 5 dage, efter filtrering tilsættes der mere alkohol og gerne op til en hel flaske, eller efter smag og behag.

## Markeds Drammen

Har en overraskende fyldig, god smag og er samtidig en varm dram, der er velegnet til udefolket uanset vejrliget.

De tørrede ingredienser som er:

- 1 teskefuld hel sort peber - 3 svesker - 2 cl. tørret citronskal (uden hvid hinde) og småt klippet - 3 cl. tranebær - 1 teskefuld koriander - 3 cl. 1-års egegrene som er småt klippet (max. 10 mm. stykker).

Det hele dækkes med god neutral alkohol, trækketiden er 6-7 dage, filtreres og justeres med alkohol til den gode smag.

