



HOLME
GAARD
OF COPENHAGEN

BY APPOINTMENT TO
THE ROYAL DANISH COURT
KONGELIG HOFLEVERANDØR

SNAPSE
DOCTOR



DESIGN: MICHAEL BANG, KYLLE SVANLUND OG OLE WINTHER

I århundreder har folkemedicinen brugt urter mod alskens dårligdom. Også folkeovertroen tillagde urterne magiske kræFTER - de beskyttede mod spøgelser og hekse. Kort sagt - der var god grund til at tage sig en krydret urtedram... så det gjorde man flittigt!

Også i vore dage er urtesnapsen en herlig lille »hivert« i utide og en velkommen gæst på frokostbordet, hvor dens mange variationer gør måltidet festligt og krydret. Især, når man selv har blandet urtesnapsen.

Vi har her udvalgt en buket af urtesnaps-opskrifter om dette spirituelle emne. Opskrifterne vil forhåbentlig give lyst til at fordybe sig mere i emnet - de er tænkt som en lille smagsprøve på de mange dejlige oplevelser, De kan få med en krydret urtedram. - Der findes iøvrigt mange bøger om emnet.

God fornøjelse - og skål!

Every country has its custom as regards the production of herb snaps, depending on the flora of the country. In Denmark, herb snaps has been made for hundreds of years, for example, of Wormwood. The flowers and twigs are covered with a 40% snaps and left to soak for one to five days, after which the essence is filtered off. After maturing, the snaps is diluted, and is then ready for drinking. The traditions and recipes of the various countries are usually easily found in the literature.

Enjoy yourselves... and skål.

Jedes Land hat seine Gebräuche bei der Herstellung von Kräuterschnaps - je nach seiner Flora. In Dänemark z.B. macht man seit altersher Kräuterschnaps mit dem Gemeinen Beifuss: Blüten und Stengel werden mit 40%igem Schnaps bedeckt - nach 1-5 Tagen wird die Essenz filtriert. Nach Lagerung wird der Schnaps verdünnt und kann dann genossen werden. Überlieferte Rezepte sind in der Literatur der meisten Länder leicht zu finden.

Viel Vergnügen - und Prost!

Dans le domaine des eaux-de-vie aromatisées, chaque pays a ses usages qui sont influencés par la flore locale. Au Danemark, on connaît par exemple depuis des siècles l'eau-de-vie à l'armoise que l'on prépare en faisant macérer entre un et cinq jours les fleurs et de petites tiges de la plante dans de l'alcool à 40 degrés, après quoi on filtre le mélange. Le concentré obtenu doit reposer quelque temps, puis on le dilue dans de l'alcool afin d'obtenir la préparation définitive. Il existe toute une littérature facilement accessible décrivant les traditions des différents pays et leurs recettes. Bon divertissement... et à votre santé!



PERIKON

I juli-august blomstrer Perikon frodigt langs markskel og veje. Afskær Perikon i buket og tør urterne et par dage i skygge. Klip alle blomster og veludviklede knopper af og kom på flaskes. Dæk dem med Brøndum Snaps og lad det trække 3-4 dage. Filtrér den rubinrøde essens fra og fortynd den, til De lige kan se igennem den. Først derved kommer dens skønne aroma til sin fulde ret.

RØN

De røde rønnebær giver en fin kryddersnaps - især hvis bærrene har fået lidt frost. Dybfryseren kan klare det for Dem. Bærrene toes op i Brøndum Snaps, hvori de skal trække en måneds tid. Essensen, som er svagt rødig, filtreres fra. Fortyndes så meget, at den udsgøte bitter-smag bliver mild.



MALURT

Sidst i august plukkes Malurt, og man afrisper blomster og småkviste. Kom disse på en flaske og dæk med Brøndum Snaps. Lad det trække i 1-5 dage og filtrér essensen fra. Den skal stå mindst et års tid, inden den fortyndes og nydes.

SOLBÆR

Solbærrerne plukkes, når de er godt modne. Bærrene stilkes, renses og kommes i et glas. Glasset fyldes helt op med Brøndum Snaps, der skal trække i 3-4 måneder. Derefter filtreres den dybrøde essens, som før brug fortyndes til en passende smag.

Recepter

(Kilde: Globs Brændevinsbog)

DESIGN: MICHAEL BANG, KYLLE SVANLUND OG OLE WINTHER

SNAPSE-DOCTOR er en serie mundblæste og håndforarbejdede Holmegaard-flasker til urteekstrakt eller den færdigblandede urtesnaps.

Der er mange forskellige »Snaps-Doctorer«, så hver type krydderdrum kan få sin egen flaske.

For en kryddersnaps er noget helt for sig selv!

Og størst glæde får man af kryddersnapsen, når man har flere variationer med hver sin helt personlige charme og aroma.

“Snaps Doctor” is a handblown and handmade series of Holmegaard bottles for herb snaps, whisky, cognac and other drinks.

There are many different “Snaps Doctors”, so each of these aromatic drinks can be given its own bottle, for, after all, each of them has its own individuality.

You'd be surprised how much pleasure there is in having a whole range of aromatic snaps each with its individual charm and aroma.

»Schnaps-Doktor« ist eine mundgeblasene und handgearbeitete Serie Holmegaard-Flaschen für Kräuterschnaps, Whisky, Weinbrand und andere Getränke.

Es gibt viele verschiedene »Schnaps-Doktoren«, so dass jeder Typ Kräuterschnaps seine eigene Flasche bekommen kann. Gut so – ein Kräuterschnaps verdient eine solche Aufmerksamkeit!

Kräuterschnaps macht am meisten Spass, wenn man mehrere Varianten hat – jede mit ihrem ganz persönlichen Charme, ihrem eigenen Aroma.

«Docteur Snaps» est une série de flacons soufflés à la bouche et travaillés à la main que

Holmegaard a réalisée pour les eaux-de-vie aromatisées, le whisky, le cognac et autres boissons.

Il existe de nombreux « Docteurs Snaps », chaque spécialité pouvant ainsi avoir son propre flacon. Car un alcool aux herbes, c'est quelque chose de bien à part!

Le plaisir est complet quand on dispose de plusieurs variantes offrant chacune la personnalité de son arôme.

SNAPSE-DOCTOR/SNAPS DOCTOR/SCHNAPS-DOCTOR/DOCTEUR SNAPS GR. NO.3

DESIGN: MICHAEL BANG, KYLLE SVANLUND OG OLE WINTHER



331 39 01



331 39 02



331 39 03



331 39 04



331 39 05

Gourgelette
Gourgelette
Gourgelette
Gourgelette

Kluk-kubus
Cluck-Cube
Glucker-Kubus
Cube Glouglou

Klukmaren
Cluck-Mary
Gluckerliese
Rosalie-Glouglou

Lommelærke
Hip Flask
Buddel
Gourde de poche

Morgenlærke
Snaps bottle
Schnaps-Flasche
Flacon à Eau de Vie

310 mm/12 inch
58 cl/19½ oz

148 mm/5¾ inch
29 cl/10 oz

213 mm/8 inch
68 cl/23 oz

142 mm/5¾ inch
18 cl/6 oz

148 mm/5¾ inch
45 cl/15 oz



331 39 06



Bjæskflaske
Snaps bottle
Schnaps-Flasche
Flacon à Eau de Vie



331 40 04



Hivert
Snaps bottle
Schnapsflasche
Bouteille à Eau de Vie

Hvid/Clear/Weiss/
Blanc Transparent

Snapshane
Snaps cock

Schnaps-Hahn

Coq à Eau de Vie

300 mm/11¾ inch

21 cl/7 oz

Bjæskflaske
Snaps bottle
Schnaps-Flasche

Flacon à Eau de Vie

Klukflaske
Cluck-Cluck bottle

Gluckerflasche

Flacon Glouglou

220 mm/8½ inch

22.5 cl/7½ oz

225 mm/9 inch

50 cl/17 oz

155 mm/6¼ inch

44 cl/15 oz



gute
stæblæsler ✓ suis blæsler

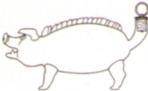
Håndmalet karaffel
Hand Painted Decanter
Handgemalte Karaffe
Carafe Peinte à la main

331 30 01
Slæn
Sloe
Schlehe
Prunelle

331 30 02
Perikon
St. John's wort
Johanniskraut
Mille-Pertuis

331 30 03
Malurt
Wormwood
Wermut
Absinthe

155 mm / 6 inch
45 cl / 15 oz



331 39 09
Brændevins-Gris
Snaps Pig
Schnaps-Schwein
Cochon à Eau de Vie



331 39 08
Fylde-Hund
Snaps Dog
Schnaps-Hund
Chié à Eau de Vie



331 30 11
Havfrue Krystal-Karaffel
Mermaid Crystal-Decanter
Meerjungfrau Kristall-Karaffe
Carafe de Cristal Sirène

Forhandler/Dealer/Händler/Agent

608 30 05

MASIUS 7.75



**HOLME
GAARD
OF COPENHAGEN**

BY APPOINTMENT TO
THE ROYAL DANISH COURT
KONGELIG HOFLEVERANDØR