

HYPOCRAS : ou Vin Aromatique. Liqueur composée , dont le vin est la principale base.

La Framboisiere dit que l'hypocras occasionne l'apoplexie & la paralyfie. La cannelle & les autres ingrédients que l'on y met , sont néanmoins regardés comme propres à éloigner ces maladies , en détruisant les crudités , & fortifiant tout le corps ; pourvu qu'on en use avec modération.

Manieres de faire l'Hypocras.

I. Pour quatre pintes de vin , prenez une livre de bon sucre fin , deux onces de bonne cannelle concassée grossièrement , une once de graine de paradis , autant de cardamome ; & deux grains d'ambre gris du plus exquis , broyés au mortier avec du sucre candi. Vous ferez de toutes ces drogues un sirop clair ; que vous purifierez en le passant deux ou trois fois à l'étamine : vous mêlerez ce sirop avec quatre pintes d'excellent vin : & vous aurez un bon hypocras.

Bon Hypocras ; blanc , ou rouge.

II. Pour en faire la quantité de deux pintes , il faut prendre deux pintes de bon vin blanc ou rouge , bien fort & bien vineux ; s'il est rouge , bien foncé en couleur : sur ces deux pintes de vin , vous mettrez une livre de sucre en pierre , deux citrons à jus , sept ou huit zests d'oranges aigres avec leur jus. Si vous avez de l'orange de Portugal , vous mettrez le jus d'une , avec dix ou douze zests de la même orange. Vous mettrez encore sur les deux pintes de vin un demi-gros de cannelle concassée , quatre cloux de girofle rompus en deux , une ou deux feuilles de macis , cinq ou six grains de poivre blanc concassés , une petite poignée de coriandre aussi concassée , la moitié d'une pomme de renette (ou , si elle est petite , une toute entière) que vous pelerez & couperez par tranches , & un demi-septier de bon lait. Puis vous remuerez bien le tout ensemble avec une cuiller ou un bâton ; & le passerez par une chauffe bien nette , jusqu'à ce qu'il devienne clair. Lorsque vous aurez tout mis dans la chauffe , vous le passerez peu-à-peu , afin qu'il se clarifie plus tôt ; & lorsqu'il sera bien clair & bien transparent , vous le ferez couler sur une cruche ou autre vaisseau , que vous couvrirez d'une étamine , lingé ou autre chose , que vous enfoncerez dans le milieu de l'embouchure , où vous ferez couler la chauffe ; puis vous prendrez , sur la pointe d'un couteau , de la poudre de musc & d'ambre préparé , que vous jetterez sur l'étamine où coule votre hypocras : en passant il le parfumerà. Il faut prendre garde de n'y en pas trop mettre , car le bon hypocras doit avoir du goût , & rien qui domine. Il se gardera ainsi un an & plus , sans se gâter.

III. Prenez trois demi-septiers de bonne eau bouillie & froide , avec un demi-septier de bon vin blanc , deux jus de citron avec cinq ou six zests , un jus d'orange aigre , sans y mettre les pepins ; une demi-livre de sucre , la moitié d'un demi-gros de cannelle , deux ou trois cloux de girofle , une feuille de macis , une bonne pincée de coriandre concassée , quatre grains de poivre blanc concassés , un quartier

de pomme de renette coupée par tranches, la moitié d'un demi-septier de lait, & une moitié d'orange de Portugal avec quelques zests. Mêlez le tout ensemble ; remuez-le bien ; passez-le à la chausse comme ci-dessus ; & parfumez-le de la même manière à proportion. Cependant comme beaucoup de personnes n'aiment pas le parfum, vous pouvez n'en point mettre, mais augmenter la cannelle. Au lieu de lait, pour le clarifier, vous pouvez prendre un quarteron d'amandes douces ; que vous pilerez bien, sans toutefois les réduire en huile ; & les mettrez avec toutes les autres choses.

IV. On peut aussi faire de l'hypocras de vin d'Espagne ; de vin muscat ; de vin de Champagne ; en mettant sur tous ces vins la même dose qui est marquée ci-dessus. Il faut avoir soin sur-tout de le bien clarifier.