

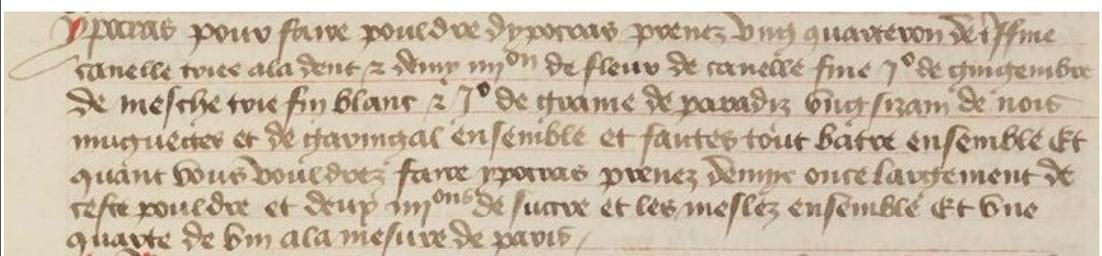


Compagnie de l'Ypocras

1 rue de la fontaine
77115 Blandy
compagnie@ypocras.net

Ypocras Pouldre d'ypocras

à la mesure de Paris

Source	 <p>Le Mesnager de Paris</p>
Texte d'origine	<p>Ypocras pour faire pouldre dypocras prenez ung quarteron de tres fine canelle trie ala dent & demy quarteron de fleur de canelle fine 1° de gingembre de mesche trie fin blanc & 1° de graine de paradiz ung sizain de nois muguettes et de garingal ensemble et faictes tout battre ensemble Et quant vous vouldrez faire ypocras prenez demye once largement de ceste pouldre et deux quarterons de sucre et les meslez ensemble Et une quarte de vin a la mesure de paris</p>
Ingrédients	<p>Épices réduites ou acquises en poudre ; le poids en grammes est une estimation.</p> <ul style="list-style-type: none">• canelle : 1,5 quarteron = 180 g.• gingembre : 1 once = 30 g.• graines de paradiz : 1 once = 30 g.• muscade : 1/2 sisain (1/4 d'once)¹ = 8 g.• garingal (galanga) : 1/2 sizain = 8 g. <p>Pour l'ypocras à la mesure de Paris :</p> <ul style="list-style-type: none">• poudre d'ypocras : demi-once ++ = 16 g.• sucre : 2 quarterons = 240 g.• vin² : 1 quarte = 2 litres
Recette adaptée	<p>Le mélange d'épices se fait aisément ; à conserver dans un petit bocal de verre, au frais.</p> <p>Pour la fabrication d'ypocras selon la recette du Mesnager, se référer à la méthode décrite au chapitre de nos productions, mais avec les doses indiquées ici.</p>

1 d'après le lexique/dictionnaire d'ancien français Godefroy

2 vin rouge ; la suite du texte indique les mesures de Béziers, Montpellier et Carcassonne et demande qu'après filtration l'ypocras soit « tout cler vermeil »

