

## Ippocras

- juleinspektørens egen juledram også kaldet hybenkradser



4 hele kanelstænger  
1 tsk hel sort peber  
1 hel muskatnød, skåret i kvarter  
1 lille stykke hel ingefær, skåret i halve  
2 tsk hel kardemomme  
20 hele nelliker  
45 g farin  
1 flaske rødvin, fx en kraftig spansk rødvin  
1 dl cognac eller brandy

Hæld krydderier og farin i et glas, tilsæt 2 dl rødvin og 1 dl cognac eller brandy. Sæt låg på glasset, og lad det trække natten over. Filtrer hele tre gange igennem en si foret med et stykke klæde. Hældes nu på flaske og resten af vinen tilsættes. Serveres ved stuetemperatur og kan nydes allerede dagen efter.

### Note

I forhold til originalopskrifter bruger jeg hele krydderier, for det letter filtreringen utrolig meget. Det reducerer smagen, så jeg bruger dobbelt op af krydderier. Målene for cognac eller brandy og rødvin er de samme, men bruger 25% mindre farin end originalopskriften.

Kilde: Hans-Henrik Topp, inspireret af dengamleby.dk  
02.09.2015

Læs hele historien: <http://blog.dengamleby.dk/julehistorier/2013/10/24/ippocras-juleinspektorens-egen-juledram/>

Se også video: <http://www.tv2oj.dk/arkiv/2012/12/20/33056?autoplay=1>

Læs mere om hybenkradser: <http://www.kristeligt-dagblad.dk/bagsiden/f%C3%A5-sig-en-hybenkradser>

## Ippocras, juleinspektørens egen juledram

[24. 10. 2013](#)



Lübecker Rotspon. Hansestaden Lübeck havde i middelalderen eneret på handel med rødvin til danske købstæder

Når november melder sin ankomst med regn eller rusk, og december starter med slud eller sne, er det rart at have lidt at styrke sig på. Her er opskriften på en dram, som jeg holder meget af. Egentligt er det en dejlig juledram, men den kan være overmåde nyttig, hvis man allerede i november føler sig lidt kuldeskær.

2 kanelstænger

½ tsk. hel sort peber

½ tsk. revet muskatnød

1 tsk. revet ingefær

1 tsk. kardemomme

10 hele nelliker

60 gram farin

1 flaske rødvin (har med stor succes prøvet en 2 år gammel Lübecker Rotspon fra Den Gamle Bys museumsbutik, men en kraftig spansk rødvin kan også anbefales)

1 dl. cognac/brandy (evt.)

Hæld krydderier og farin i et glas, tilsæt 2 dl. rødvin (evt. 1 dl. cognac/brandy). Sæt låg på glasset, og lad trække natten over. Filtrer (gerne hele tre gange) igennem en si foret med et stykke klæde. Hæld på flaske, og tilsæt resten af vinen. Server ved stuetemperatur. Kan nydes allerede dagen efter – eller gemmes til kolde juledage.

Opskriften er en modificeret udgave af opskriften trykt i læge Henrik Smid: *En skøn lystig ny Urtegaard...*; Malmø 1546 og trykt Rostock 1599, blad 155-56.

Om den gamle medicinske lægedrik skrev Henrik Smid: *Denne Drik er en lystig og kostelig Drik til gamle Mennesker og særdeles om Vinteren om Morgen fastendes drikket styrker og varmer den kolde Maver og god for Hjertens og alle Seners kolde Sygdomme. Denne Drik skulle unge Mennesker ikke bruge for sin store hedes skyld.*

Ippocras er dog langt ældre, end Henrik Smids omtale af den lader formode. Rygter vil vide, at korsfarerne allerede i 1100-tallet bragte kendskabet til denne herlige drik med hjem til Europa fra Orienten.

Ippocras blev i løbet af middelalderen meget yndet blandt europæiske fyrstehuse, hvor den blev serveret ved de fleste banketter. Solkongen Ludvig XIV af Frankrig var en af de herskere, der med fryd nød ippocras. I 1600-tallet var drikken en højt værdsat gaveartikel – kun overgået af marmelade. Tilberedt med det dyre sukker var det en yndet drik for de få, hvor den mere jævne del af befolkningen ville søde den med honning.

Efter sigende skulle drikken have forskellige medicinske egenskaber, ja endda virke elskovsfremmende. Begge egenskaber ved ippocras fremgår af Henrik Smids bemærkninger om brugen.



**YYLAADIG zur**  
**Achzäänte NEIJOORS-AADRINGGEDE**

am Morge-n-am Elfi  
 mit Hyppograss us em Dreyzaggbrunne am Minschterbärg

**Zyschtig, 1. Jänner 2013**

D'Metzgere bringe d'Wirschtli, d'Begge d' Schlumbi



Maischter und Voorgsetzti vonere E. Zumft zum Goldige Stärn

## Nytårsskål i Ippocras, Basel 1. januar 2013

I løbet af 1700-tallet går drikken langsomt af mode, men ippocras er ingenlunde blevet glemt. Hver nytårmorgen springer der ippocras i stride strømme ud i Dreyzaggbrunne i bydelen Minschterbärg i Basel. Her udbringer man en nytårsskål, den såkaldte Neijoors-Aadringgede. Denne tradition stammer tilbage fra 1996.

Ippocras som begreb lever i forvansket form videre i bedste velgående den dag i dag i Danmark. Dog er navnet nu blevet en fællesnævner for alle stærkt alkoholholdige drikke, der både river og kradser: Hybenkradser.