

## Hypokras – Gewürzwein

15 l guter Rotwein (Roussillon)\*  
6 l Weisswein  
1-1,5 kg Zucker  
4 gr Nelken  
4 gr Muskatblüte (Macis)  
15 gr Zimt

Man koche den Zucker nebst dem Gewürz in einem Liter des weissen Weins, bis Ersterer aufgelöst ist. Giesse ihn dann in eine Schüssel und stelle ihn 4 bis 5 Tage zugedeckt an einen warmen Ort. Dann schütte man ihn durch ein Sieb ab, indem man das Trübe zurücklässt, das Klare dagegen mit dem übrigen kalten Wein vermischt und in eine grosse Strohflasche füllt. Nach 8 Tagen kann er gebraucht werden.

Anmerkung: Die Mengen kann man nach Belieben reduzieren.

\* Natürlich kann man auch einen anderen kräftigen Rotwein aus Südfrankreich, Italien oder Spanien verwenden.

Quelle: Amalie Schneider-Schlöth: Basler Kochschule, Basel 1888