

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Secrets Merveilleux De La Magie Naturelle Et Cabalistique
Du Petit Albert**

Albert <le Petit>

Lyon, 1791

Pour rétablir le vin gâté

[urn:nbn:de:bsz:31-95843](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-95843)

de bétouine & une cuillerée de bonne huile d'olive, & vous pourrez boire du vin en toute sûreté.... Vous prendrez garde que le verre ou la tasse dans quoi on vous servira à boire, ne sente point la sarriette ou la rapure d'ongles; car ces deux ingrédients contribuent beaucoup à l'ivresse..... Si l'on s'est laissé surprendre par le vin, il faut, pour l'homme, qu'il enveloppe ses génitoires dans un linge qui soit bien imbibé de fort vinaigre, & que la femme qui a succombé à l'ivresse, mette un semblable linge sur ses tettons: l'un & l'autre reviendront en leur bon sens.

Pour rétablir le Vin gâté.

J'Ai éprouvé plus de cent fois que le vin tourné se rétablit en la manière suivante; si c'est vers la saison des vendanges, & que le raisin commence à mûrir, vous en prendrez environ cent grosses grappes des plus mûres, vous ferez bien nettoyer un tonneau, dans lequel vous mettrez deux brassées de copeaux ou d'éclats de bon bois;

vous arroserez ces éclats du jus de grappes de raisin, que vous passerez avec la main, & jetterez ensuite toutes les grappes sur les éclats, & ayant bien refermé le tonneau & mis en place, vous tirerez à clair le vin tourné & le verserez sur ce rapé; il n'y aura pas resté trois jours, qu'il sera beau & bon à boire.

Autre au même sujet.

Vous ferez une décoction de fines herbes; savoir, une poignée de chacune des suivantes; Marjolaine, Thym, Laurier, Myrte, Baie de Génivière, deux pelures de Citron & autant d'Orange; vous ferez bien bouillir cela dans vingt pintes d'eau, jusqu'à la réduction de quinze pintes ou environ, à proportion de la grandeur du tonneau que vous aurez fait nettoyer pour recevoir votre vin tourné; vous laverez bien ledit tonneau avec la décoction toute bouillante, & l'en laisserez imbiber; puis vous y mettrez deux brassées de copeaux ou éclats, que