

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

Autre sur le même sujet

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

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

vous arroserez aussi de cette décoction ; vous tirerez le vin tourné à clair , le laisserez reposer huit jours sur ce rapé de copeaux , & il deviendra meilleur qu'il n'étoit avant qu'il tournât.

Autre au même sujet.

J'Ai appris d'un Maître-d'hôtel d'un Prince Allemand , cette autre manière de raccommode le vin troublé & gâté ; il faut faire sécher au four cinquante grappes de bon raisin & un demi-boisseau de coquilles d'amandes douces , en sorte que ces coquilles soient un peu rissolées ; pendant qu'elles s'accrochent au four , il faut bien battre & fouetter ensemble douze blancs d'œufs jusqu'à les réduire presque en écume , & les verser dans le tonneau où est le vin gâté , & le rouler pendant un petit espace de temps , puis vous jetez dedans les coquilles d'amandes & les raisins tout chauds , & le laissez reposer huit jours ; & vous aurez de beau & de bon vin..... Quand le vin est devenu aigre , on le rétablit

avec du bled que l'on fait cuire jusqu'à ce qu'il crève; la mesure ou quantité est la centième partie que contient le tonneau.

Pour faire promptement d'excellent Vinaigre.

IL faut de bon vin fort, dans lequel vous mettrez du poivre long & du levain de pain de seigle qui soit bien aigre; il n'aura pas été exposé six heures au gros Soleil ou proche le feu, qu'il sera de bon usage.... On peut faire du vinaigre sans vin, en cette manière; ayez la charge d'un cheval de poires sauvages, pilez-les bien, & les laissez fermenter durant trois jours dans un tonneau; puis, durant trente jours, vous les arroserez de deux pots d'eau par jour, dans laquelle eau vous aurez fait bouillir du Gingembre & du Poivre long; au bout de trente jours vous presserez les poires pilées, & vous aurez de bon vinaigre.

Pour faire des Vins de liqueurs.

PAssons de l'utile au délectable, & réjouissons l'homme par d'agréa-