

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 faire des vins de liqueur

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

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-

bles liqueurs..... Pour faire d'excellent vin Grec , sur cent pots de bon vin fort , vous mêlerez la décoction suivante ; six livres de bon sucre , du Gingembre , du Galanga , de la graine de Paradis , du clou de Girofle , de chacun quatre onces , avec deux pelures de Citron , vous ferez bouillir tout cela dans six pintes d'eau de fontaine , jusqu'à la diminution de moitié ; & , après avoir clarifié cette composition , vous la mettrez dans le tonneau où sont les cent pots de bon vin , & vous aurez du vin Grec excellent..... Pour le vin muscat , vous prendrez de la Réglisse , du Polipode , de l'Anis , de la Noix Muscade , du Calamus Aromaticus , de chacun deux drachmes , vous pilerez tout cela légèrement , & l'ayant mis dans un sac de toile fine , vous le suspendrez dans un tonneau de vin blanc , en sorte que le sac puisse aller jusqu'à la moitié du tonneau , durant dix ou douze jours , & vous aurez de bon vin Muscat. Sur la quantité des drogues susdites , le tonneau ne doit être que

d'un muid ou trois années... Pour le vin de Malvoisie qui doit se boire promptement, sur un tonneau d'un muid ou de trois années, vous mettrez la composition suivante; vous prendrez quatre livres de bon Miel naturel & non sophistiqué, une drachme de clou de Girofle pulvérisé, autant de Gingembre & de Macis, quatre pintes d'eau de fontaine; vous ferez bouillir le tout ensemble durant deux heures, & vous aurez soin de l'écumer exactement; il faut que le clou de Girofle, le Gingembre & le Macis pulvérisés, soient liés dans un linge blanc; &, quand cette composition sera faite, vous la mettrez à demi-tiède dans le tonneau, & la laisserez reposer huit jours: vous aurez de bonne Malvoisie... Si vous en voulez faire de plus exquise, vous prendrez une drachme de Musc & de bois d'aloé, deux drachmes de Cannelle, de graine de Paradis & clou de Girofle, avec deux livres de bon Sucre pour la quantité de cent pots de bon vin; le tout bouilli dans quatre pintes d'eau.