des *vins de liqueur*, elle est suffisamment connue dans les contrées où elle se pratique, et surtout dans les vignobles qui depuis longtemps en sont en possession. Ce que nous avons dit sur la fermentation mettra sur la voie ceux qui désireraient un vin liquoreux, résultat que l'on obtiendra facilement. Toutes les fois que la proportion de la matière sucrée excédera celle que le ferment existant ou laissé dans le moût pourra décomposer, on sera assuré d'obtenir un vin doux et liquoreux. Ces liquides ne sont d'ailleurs que des boissons de luxe, enivrantes et capiteuses, qui ne sont et ne doivent être prises qu'en petite quantité.

Section X. — *De la cave, des vaisseaux vinaires et autres ustensiles.*

§ Ier. — Du cellier et de la cave.

Le *cellier* est un emplacement ménagé au rez-de-chaussée et qui se prolonge sous la maison d'habitation; il est peu éclairé, frais en automne et conservant une température au-dessus de 0 en hiver lorsqu'il est bien fermé. C'est dans ce local que l'on dépose les vins jusqu'à leur refroidissement; on les bondonne ensuite pour les transporter à la cave; quelquefois le transport n'a lieu qu'après le 1er soutirage.

La *cave* est en général plus basse que le sol; sa profondeur varie suivant la nature du terrain. On ne peut trop apporter de soin à sa construction, à la disposition de la porte, ainsi qu'au nombre et au placement des soupiraux. *La température doit être constante* autant que possible pendant toute l'année et ne pas excéder + 12° C. Elle ne doit être ni *trop sèche* ni *trop humide;* dans le 1er cas les tonneaux se sèchent et le vin perd par l'évaporation à travers les pores du fût; dans le 2e, les cercles s'humectent, le bois des tonneaux conserve une humidité qui occasionne le moisi, le vin se gâte, ou, les cercles venant à éclater, il se perd par la disjonction des douves. On fera bien d'avoir plusieurs thermomètres et hygromètres pour s'assurer de la température et de l'humidité de la cave dans toute son étendue. La longueur de la cave est illimitée; quant à la largeur, elle doit être suffisante pour que l'on puisse manœuvrer facilement et exécuter toutes les opérations qu'exige la conservation des vins. Les caves sont ordinairement voûtées; les murs sont construits en pierres ou en briques jointes avec le mortier hydraulique, lorsqu'on peut s'en procurer. Il faut, autant que possible, éviter que les murs se chargent d'humidité au point de se couvrir de végétations, qui vicient l'air de la cave et nuisent aux vins. On la placera de manière à ce qu'elle soit garantie de tout ébranlement causé par le passage des voitures ou par les machines en mouvement des usines ou les ouvriers à marteau. On éloignera des caves les écuries, les dépôts de fumier, les fosses d'aisances, les puits perdus et égoûts de toute espèce, surtout si le sous-sol est poreux. On ne doit tenir dans les caves aucune substance végétale ou animale susceptible de fermentation, telles que fleurs, légumes, jardinage, viande, fromage; on évitera surtout d'y nourrir de la volaille ou des lapins. La cave est exclusivement consacrée à la conservation du vin et rien ne doit y entrer que le vin. Lorsque la cave n'est point pavée ou dallée, il faut qu'elle soit glaisée ou recouverte de plâtras lessivés, résidu du travail des salpêtriers comme à Paris, et bien battus. Quelques-unes sont sablées, ce qui ne convient que pour les caves où l'on conserve le vin en bouteilles; un sol uni est préférable pour le maniement des tonneaux. L'ouverture d'une cave sera pratiquée au nord et munie d'une porte double; l'emplacement entre les 2 portes sert à placer les instrumens divers qui seront indiqués; c'est le petit laboratoire de l'œnotechnicien. Les conditions d'une bonne cave étant ainsi déterminées, il sera facile de les obtenir suivant les localités; nous conseillons à cet égard aux propriétaires et aux architectes, de consulter le traité de la fabrication des vins de Chaptal, qui entre dans beaucoup de détails intéressans sur ce sujet.

Ainsi ce qu'il importe le plus de rechercher dans une cave, c'est une température constante de + 12° C., une atmosphère qui se renouvelle aisément, enfin le maintien d'une humidité moyenne.

§ II. — Des vaisseaux vinaires.

Le *tonneau* est un vaisseau en bois, de forme à peu près cylindrique, mais renflé dans son milieu, à bases planes, rondes et égales, et construit avec des douves arcs-boutées et retenues par des cerceaux ou cercles. La jauge ou contenance est très variable, ainsi que les dénominations qu'il reçoit dans chaque vignoble. Il contient depuis 228 lit. jusqu'à 4, 5 et 600 lit.; passé ce nombre il prend le nom de *foudre*. La jauge la plus ordinaire pour le commerce est de 2 à 3 hectolit.; les droits étant perçus par hectolit., la contenance des fûts est ramenée à cette unité de mesure. Je voudrais que la jauge des futailles fût indiquée ou inscrite sur le fond de chacune d'elles; il y aurait moins de fraude dans le commerce des vins, fraude qui pèse principalement sur les consommateurs.

La *meilleure forme* à donner à un tonneau est celle de 2 cônes tronqués réunis par leur grande base; plus un tonneau approche de cette figure, moins il touche à la terre par des points de contact, et plus il fait voûte et offre de résistance, plus on le roule et on le retourne facilement, et moins les cercles et les osiers qui les lient sont sujets à se pourrir. L'air circule plus librement, et l'humidité s'attache moins au bois qui ne se couvre pas alors de moisissures.

On doit apporter le plus grand soin au *choix des tonneaux* et les examiner avec la plus scrupuleuse attention; toute négligence dans leur achat entraîne souvent la perte du vin. Le chêne est le bois le plus propre à la construction des futailles. Il faut veiller à ce que le merrain ne contienne point d'aubier, qu'il soit sain, non vermoulu, et qu'il ait une épaisseur convenable pour que la douve, étant façonnée, ne soit pas trop amincie vers le bouge, c'est-à-dire à l'endroit le plus élevé de sa courbure. Il faut une grande habitude pour ne pas être la dupe des tonneliers et une connaissance parfaite du bois. L'assemblage des douves qui