mentation de pression intérieure, les gaz s'élèvent par le tube *b*, pressent sur le liquide placé à gauche du diaphragme et le font remonter dans la partie droite jusqu'à ce que ce gaz ayant refoulé tout le liquide passe sous le diaphragme, s'élève dans l'eau et s'échappe par le trou 6. Si, au contraire, il y a diminution de pression dans le vase vinaire, l'air atmosphérique intérieur, pressant de tout son poids, refoule à son tour le liquide placé à droite du diaphragme, le fait monter à gauche, jusqu'à ce que passant sous ce diaphragme, il vienne se mêler par le tube *b* avec les gaz de l'intérieur pour y rétablir l'équilibre. Si ces variations de pression sont peu considérables, une différence de niveau assez faible entre la droite et la gauche du diaphragme suffit pour égaliser les pressions.

4° *Bonde à soupape et à ressort de* M. Sebille-Auger. Cette bonde est très propre à garantir du contact de l'air, à faciliter le transport des vins dont la fermentation n'est pas achevée, ainsi qu'à empêcher les fonds de pousser lorsque la fermentation se rétablit à certaines époques de l'année. A (*fig.* 221), bonde ordinaire, en bois, percée à son centre pour recevoir de force la partie inférieure de la bonde en cuivre qui est percée et rodée en I pour que la soupape C puisse s'y ajuster parfaitement. Cette soupape est pourvue d'une tige M, pour maintenir en place le ressort à boudin D, qui appuie à l'une de ses extrémités sur la soupape, et par l'autre sur le fond d'une boîte E, fixée à la bonde de cuivre et montée comme une baïonnette sur cette bonde. Son fond est percé pour laisser passer la tige de la soupape, afin que celle-ci puisse se soulever quand le dégagement d'acide carbonique est assez fort pour vaincre la pression du ressort. On voit en T des trous percés dans la boîte pour laisser sortir ce gaz. Ce petit appareil devient très propre au transport des vins encore en fermentation, en plaçant la tige M et le ressort de la soupape (qui alors seraient étamés) en dedans de la barrique, de manière à ce que rien ne déborde la bonde en bois, comme dans la fig. 222. Dans ce cas la tige M se monte à vis sous la soupape C, après avoir passé le ressort. Un anneau N, monté également à vis sur la soupape, sert à la soulever dans le cas où le ressort serait trop fort ou ne jouerait pas bien. Pour rouler la barrique on dévisse l'anneau N. Au moyen de cette bonde on évite l'emploi des faussets. On voit en P une plaque de cuivre attachée au-dessous de la bonde en bois et percée d'un trou pour laisser passer la tige; elle sert à butter le ressort et à maintenir la direction de la soupape. Ces bondes pourraient être établies à 2 fr., si on se contente d'une boîte en fer-blanc.

Fig. 222.

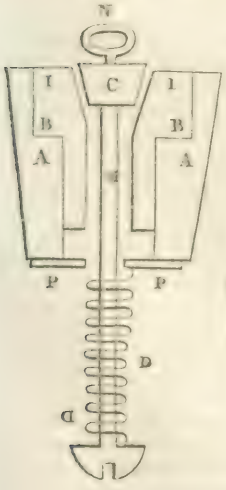
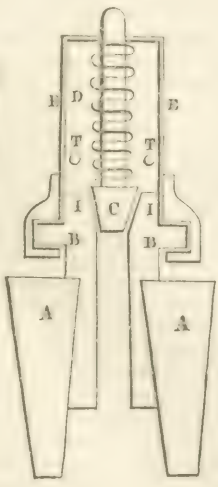


Fig. 221.



Ustensiles divers. On doit avoir dans la cave des *chantepleures* de plusieurs grandeurs, pour goûter les vins. Cette pratique est préférable à celle de piquer avec le foret chaque fois que l'on a besoin d'examiner le vin. La cave sera aussi munie: 1° de *brocs* en bois de chêne pour remplir les tonneaux; 2° d'*entonnoirs* en bois et à douille en fer battu, étamé ou vernis au copal; 3° de *tuyaux* ou *boyaux* en toiles, sans couture, terminés à chaque bout par un canon en bois, dont le diamètre remplit le trou de la cannelle; 4° de *soufflets* d'une construction particulière, bien connus en Bourgogne et en Champagne, dont nous parlerons plus bas et qui servent à transvaser les vins d'un tonneau dans un autre. Le soutirage au soufflet ayant l'inconvénient de mêler de l'air au vin, on peut donner la préférence à la *pompe* ou au *syphon*. Le plus commode est le *syphon à pompe et à robinet* de M. Collardeau; 5° de divers *syphons;* 6° de l'*entonnoir* de M. Herpin pour remplir les tonneaux; 7° de *mèches soufrées*, avec les appareils pour opérer le méchage et le mutisme.

Le syphon à pompe est représenté dans la fig. 223. Pour en faire usage on plonge la branche A dans le vase qu'on veut vider, on ferme le robinet, et on verse un peu d'eau dans le tube EF pour amorcer le piston G. Alors on élève rapidement ce piston à plusieurs reprises, si cela est nécessaire, et sans crainte de faire rétrograder dans le piston l'air qu'on a fait sortir, puisque celui-ci porte 2 soupapes à boules, l'une E, adaptée au tube, l'autre G, au piston, et quand on a aspiré ainsi l'air du syphon, le liquide monte et coule par le robinet, qu'on ouvre en ayant soin d'incliner le syphon, de manière que cette ouverture soit plus bas que le niveau du liquide dans le vase qu'on veut vider. Quand ce vase est placé à la même hauteur que celui qu'on veut remplir, le syphon va bien en commençant; mais il arrive un moment où l'égalité des hauteurs des niveaux arrête son effet. Alors on ferme le robinet et on fait

Fig. 224.

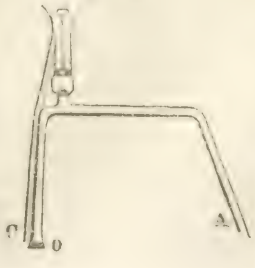


Fig. 223.

