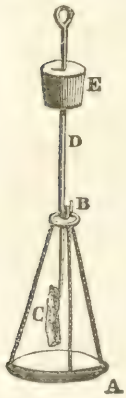
jouer la pompe; le liquide s'élève dans le tube EF et dans l'entonnoir F, d'où il retombe en dehors du robinet par le dégorgeoir. Pour les tonneaux dont la bonde est généralement étroite, on place la pompe au-dessus du syphon (*fig.* 224) et on remplace le robinet par un obturateur O, mû par un mécanisme fort simple.

Les mèches soufrées ne sont autre chose que des bandes de grosse toile de fil ou de tissu de coton, ou même de papier sans colle, que l'on plonge dans du soufre fondu. Cette opération étant répétée, une couche de soufre plus épaisse s'attache à la mèche. Quelques mèches sont recouvertes d'une poudre aromatique composée de cannelle, iris de Florence, etc., mêlée avec des feuilles de violettes séchées, addition qui me paraît tout au moins inutile.

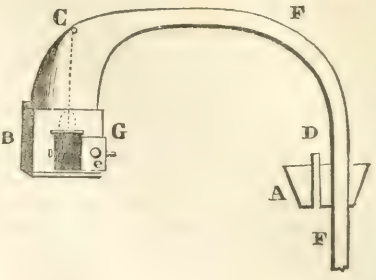
J'ai observé qu'en plongeant dans le tonneau un morceau de mèche allumée, suspendu à un fil de fer tenant à la bonde, une partie du soufre brûlait tandis que l'autre, entrant en fusion, coule dans le tonneau et donne ensuite au vin une saveur peu agréable. Je propose, pour obvier à cet inconvénient, un appareil très simple (*fig.* 225), qui m'a bien réussi, et qui est composé d'un petit plateau concave A en tôle forte, semblable à celui d'une balance et d'un diamètre un peu plus petit que celui du trou de bonde. Ce plateau est suspendu par 3 fils de fer à un petit disque B en fer, traversé par une tige C, terminée en crochet inférieurement et à la partie supérieure par un anneau qui sert à suspendre le tout à un fil de fer D qui traverse une bonde en bois E et que l'on peut élever à volonté. L'appareil monté on allume la mèche, on plonge le tout dans le tonneau, et on soulève doucement le fil de fer jusqu'à ce que l'on arrive à l'anneau supérieur du plateau. On conçoit que ce dernier reçoit le soufre fondu de la mèche; le gaz sulfureux produit par la combustion se répand seul dans le vase.

Fig. 225.



Un autre appareil pour cet objet a été inventé par Rozier et indiqué par Chaptal; je l'ai modifié de la manière suivante : dans une bonde ordinaire A (*fig.* 226), on pratique 2 ouvertures, une qui reçoit le tube F de la cheminée du petit fourneau B et qui descend près du fond du tonneau, et l'autre qui livre passage à un petit tube D ouvert aux 2 bouts. Au-dessus du dôme du fourneau B est fixée une tige en fer portant 2 crochets latéraux, auxquels on suspend la mèche. Lorsque le tube F est engagé dans le tonneau, on fixe la bonde A, on allume les morceaux de mèches soufrées, on ferme la porte G, et l'air pour la combustion entre par une ouverture ronde , à laquelle on peut adapter un soufflet si on e juge convenable. Le gaz sulfureux s'in- roduit seul dans le tonneau, chasse l'air qui 'échappe par le tube D; aussitôt que l'acide sulfureux sort par le tube le tonneau est suffisamment méché. Pour qu'il en contînt davantage, il faudrait opérer une pression en donnant au tube D la forme d'un syphon dont une branche plongerait dans l'eau. Dans ce cas, on se servirait d'un soufflet pour activer la combustion du soufre et chasser le gaz sulfureux dans la futaille.

Fig. 226.



On garnit encore la cave de *petits baquets* qui se placent sous les tonneaux en cas de coulure, et on a toujours à sa disposition un assortiment de *bondes* en liége ou en bois pour fermer le trou qui reçoit la cannelle, ainsi que du *vieux linge* ou même du *papier gris* sans colle; bien entendu qu'on n'oubliera pas la *tasse en argent*, le *foret* et la *pince*, ainsi que des *faussets* pour goûter ou faire goûter les vins.

Les tonneaux doivent être *placés bien horizontalement* sur des chantiers élevés de 6 à 7 po. Au lieu de coins en bois pour les arrêter, il vaut mieux se servir de pierres ou de morceaux de brique; on doit avoir soin que les tonneaux et les chantiers ne touchent pas les murs, et lorsque l'espace manque on est dans l'habitude d'engerber, c'est-à-dire de placer les pièces les unes sur les autres. Cette méthode est vicieuse et ne permet pas de soigner les vins convenablement.

§ IV. — Affranchissement des tonneaux, foudres et cuves.

Avant de mettre le vin dans les tonneaux, il est essentiel, après les avoir choisis, de les préparer de manière à ce qu'ils n'altèrent pas le vin et sur tout qu'ils ne lui communiquent point de mauvais goût. Lorsque l'on se sert de futailles neuves, on commence par les *échauder*, afin d'enlever la partie extractive et colorante du bois. On ajoute à l'eau bouillante 1 ou 2 livres de sel de cuisine. L'eau chaude, à la dose de 10 ou 12 lit., doit séjourner quelque temps sur chaque fond et être vidée avant qu'elle ne soit complétement refroidie. On passe une 2e fois de l'eau bouillante, si on le juge nécessaire; on vide, on rince avec soin à l'eau froide, on égoutte, on mèche, si le vaisseau ne sert pas de suite, et on bondonne exactement. Si au lieu de moût il doit recevoir du vin nouveau, on le passe 2 fois à l'eau bouillante, on mèche au soufre pour le vin blanc et à l'alcool pour le rouge. Pour mécher à l'alcool, on place dans le pla-