

d'un savant physicien est désormais indispensable à ceux qui se livrent à la fabrication des vins mousseux et aux recherches expérimentales qui tendent à perfectionner ce genre d'industrie (1).

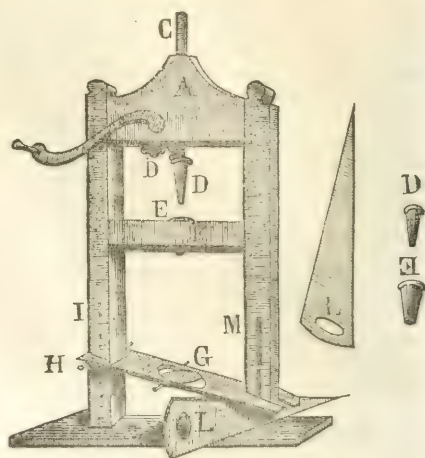
Que les bouteilles soient neuves ou non, le premier soin est de les laver. Cette précaution est indispensable surtout pour celles qui sont fabriquées et recuites dans les fourneaux où l'on chauffe avec la houille, dont la poussière s'attache à la surface; pour peu qu'il s'en introduise dans l'intérieur ou qu'il en reste, elle détériorerait le vin. Ce lavage doit avoir lieu jusqu'à ce que l'eau sorte propre et claire de la bouteille. L'on doit préférer la méthode usitée en Champagne, où cette opération se fait avec de l'eau tirée d'un cuvier monté sur un trépied et muni d'un robinet. On lave d'abord l'extérieur avec une éponge, et ensuite on coule de l'eau dans l'intérieur et on rince à la chaîne en fil de fer préparée à cet effet et dont les bouts de chaque chaînon sont armés de pointes qui détachent par le frottement les matières étrangères attachées à la surface intérieure; on place ensuite les bouteilles, le goulot renversé, sur des planches trouées, afin de les faire égoutter. On peut y passer du vin ou de l'eau-de-vie.

Si l'on tient à tirer le vin hors du contact de l'air, on se sert de la *cannelle aérifère* de M. JULIEN. Les bouteilles une fois remplies, il ne s'agit plus que de les boucher.

Les bouchons dont on se sert se font avec du liège. Il n'y a pas d'économie à se servir de mauvais bouchons qui peuvent occasionner la perte du vin. Un bon bouchon ne doit point avoir de noir; il doit être rond, taillé net et sain; un bouchon mou ne vaut rien; il en est de même d'un liège dur et poreux; on rejetera celui qui est aussi gros par un bout que par un autre. Le bouchon bien fait a 18 lig. de hauteur sur 9 à 10 lig. de diamètre; la partie inférieure est plus étroite de 2 lig. que la partie supérieure. Lorsqu'on bouche la bouteille le bas du bouchon doit entrer avec quelque peine dans son ouverture; c'est à la palette à faire entrer le reste. Avant de placer le bouchon il convient de le mouiller avec du vin ou de l'eau-de-vie faible. Ceux qui les imbibent d'eau ont tort, parce que ce liquide donne naissance à des fleurs ou *chênes* qui surnagent sur la liqueur et sont désagréables à la vue sans nuire cependant à la qualité du vin. On conserve les bouchons dans un endroit sec et non à la cave.

On a proposé plusieurs machines pour boucher les bouteilles et prévenir les accidents qui n'arrivent que trop souvent quand on se sert d'une batte en bois pour faire entrer le bouchon dans la bouteille qu'on tient à la main; nous décrirons de préférence celle qu'on doit à M. ZETTA, de Varèze en Lombardie, parce qu'elle nous semble la plus simple et la plus commode. Cette machine est composée d'un bâtis quadrangulaire en bois (fig. 235) dans la traverse supérieure A duquel est logé un pignon B qui fait mouvoir la crémaillère C, dont

Fig. 235.



l'extrémité inférieure porte un cône solide en bois D. Cette crémaillère en descendant fait pénétrer ce cône dans un cylindre court; conique et creux E, placé dans une ouverture de la traverse F, qui sert de point d'appui. On a plusieurs cônes de rechange, de divers diamètres, qu'on substitue les uns aux autres suivant le diamètre du col des bouteilles à boucher et la grosseur du bouchon. G est un cercle de bois mobile sur 2 broches de fer qui traversent le plan H, lequel se fixe avec une tige de fer à la hauteur voulue dans le montant I percé de trous à cet effet et dont on règle ensuite l'inclinaison par le secours du coin L en bois qui entre à frottement dans une rainure pratiquée dans l'autre montant M, et de manière que le col de la bouteille vienne toucher l'extrémité inférieure du cône creux E, et que son ouverture se trouve au-dessous de celle de ce cône. Pour se servir de la machine on introduit les bouchons, frottés très légèrement d'huile d'olive superfine, dans le cylindre creux E; on amène le col de la bouteille sous ce cylindre; on tourne le pignon au moyen de la manivelle dont son arbre est muni; la crémaillère s'abaisse et le cône solide qui la termine enfonce de force le bouchon sans endommager la bouteille et sans risquer de briser celle-ci, parce que le cylindre creux qui porte sur la traverse reçoit tout l'effort de la pression à laquelle il résiste mieux que le verre. Cette machine fonctionne avec célérité et exactitude, et la bouteille étant bouchée, on n'a plus qu'à la goudronner ou à la coiffer d'une capsule métallique comme nous allons l'expliquer.

Pour empêcher toute communication entre le vin et l'air extérieur, on obvie à la perméabilité du liège et on conserve le bouchon de toute humidité en le couvrant d'un mastic ou goudron, composé de poix-résine, de poix de Bourgogne, de térébenthine et de cire; on y ajoute quelquefois du suif. Le tout est coloré

(1) Le prix de la pompe avec la griffe et autres accessoires, tels que manomètre, etc., est de 300 et 400 fr. On trouve aussi chez M. COLLARDEAU, rue du Faubourg-Saint-Martin, n° 80, un alambic d'essai en fer-blanc ou en cuivre, ainsi que les alcoomètres, aréomètres, mustimètres, tartrimètres, etc., établis avec le plus grand soin.