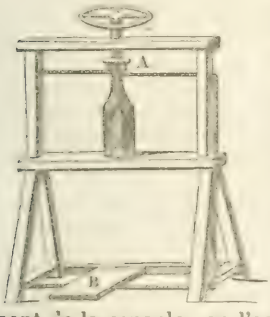
par du noir d'os, du vert-de-gris, de l'ocre, du minium, du vermillon, etc. Le goudron bien fait ne doit être ni trop mou, ni trop cassant; on l'applique à une chaleur modérée; trop chaud il se boursouffle et enduit mal, trop froid il n'adhère pas; ce qui arrive aussi lorsque la bouteille est humide. On peut adopter la formule suivante: Poix-résine, 1 kilog. (2 liv.); térébenthine et cire jaune, de chaque 100 gram. (3 onces); ocre rouge ou ciment fin, suffisante quantité pour donner de la couleur et de la consistance. On fond la résine dans un vase de terre à un feu doux; on la chauffe jusqu'à ce que l'eau soit évaporée; on ajoute ensuite la cire, puis la térébenthine, et enfin la matière colorante bien desséchée; on tient ce mastic en fusion tranquille au bain-marie, et on trempe dedans le cou des bouteilles jusqu'au-dessous de la bague ou de l'anneau.

M. Dupré vient de proposer un nouveau moyen très simple pour remplacer le fil de fer, la ficelle et le goudron employés jusqu'à ce jour pour le bouchage des bouteilles de vins mousseux, vins fins, français et étrangers, ainsi que les eaux gazeuses. Il emploie à cet effet des capsules métalliques très ductiles, et cependant assez résistantes, qui enveloppent le bouchon et s'appliquent exactement sur le verre; elles sont étranglées au-dessous de la bague. Cette nouvelle méthode de boucher s'exécute au moyen d'une machine très simple et expéditive. Elle se compose (*fig.* 236) d'un châssis en bois monté sur 2 pieds.

Fig. 236.



Le bouchon, recouvert de la capsule, est enfoncé dans le cou de la bouteille placée sur une planche par la pression d'une vis A. Une corde passée préalablement autour du cou et que l'on tend au moyen de la pédale B, forme un premier étranglement de la capsule; on l'achève en saisissant avec la main la bouteille après avoir desserré la vis de pression sans lâcher la corde. Lorsqu'on veut déboucher la bouteille, on coupe la capsule qui est molle et l'on évite l'inconvénient de se salir ou de s'écorcher les mains, ainsi que de mêler dans le vin des fragmens de mastic ou de goudron. Le bouchon est parfaitement garanti du contact de l'air et de l'humidité. On peut, si on le désire, se procurer des capsules portant le nom du négociant et celui des vins de toutes qualités. Le dépôt de M. Dupré et compagnie est rue Cassette, n° 22, à Paris. Le prix des capsules est de 50 fr. le mille. Ce mode est plus économique et plus commode que l'emploi du fil de fer et de la cire à bouteille.

Nous devons à M. Deleuze, rue Philippeaux, n° 11, l'invention d'un syphon vide-Champagne qui mérite d'être connu et peut recevoir d'autres applications; c'est un robinet de petite dimension, dont la queue, percée de petits trous, est façonnée en forme de tire-bouchon de manière à pouvoir être introduite dans la bouteille à travers le bouchon. Si on ouvre le robinet en inclinant la bouteille, le vin est chassé avec force à travers le syphon et tombe dans le verre sans se répandre au dehors sur la table ou sur les convives. On est maître de régler son émission.

Lorsque les bouteilles ont été remplies, bouchées, ficelées et goudronnées ou revêtues d'une capsule métallique, on *les range à la cave*, où l'on en forme des piles ou tas d'une longueur ou d'une hauteur indéterminées. Les bouteilles doivent, autant que possible, être couchées horizontalement, afin que le bouchon soit constamment mouillé par le vin. Quelques personnes placent les bouteilles dans des espèces de caveaux et les couvrent d'une couche de sable. Je donne la préférence aux tas isolés, et c'est pourquoi je recommande les empiloirs ou casiers fabriqués par M. Manon, rue des Enfans-Rouges, n° 13, et rue Porte-Foin, n° 1. Ils offrent l'avantage de ranger les bouteilles d'une manière commode, régulière et solide. Ces casiers sont placés bien horizontalement et on peut facilement retirer isolément chaque bouteille sans nuire à la masse. Chaque qualité de vin peut avoir son casier à part ou seulement un rang du casier. Les bouteilles étant isolées ne portent pas les unes sur les autres; et lorsqu'il s'en casse, rien ne se trouve dérangé dans la pile lors même que la forme des bouteilles ne serait pas régulière. Masson-Four.

CHAPITRE X. — DE LA FABRICATION DES EAUX-DE-VIE.

Section Ire. — *De l'eau-de-vie, de l'esprit-de-vin et des matières dont on les retire.*

Nous avons vu dans le chapitre précédent que toutes les liqueurs qui contiennent du sucre ou qui peuvent être converties en matières sucrées sont susceptibles d'éprouver une réaction chimique, appelée *fermentation vineuse* ou *alcoolique*, et sont transformées en vins qui doivent en grande partie leurs propriétés à l'*alcool* qui s'est formé aux dépens du sucre pendant la fermentation.

On peut, par la distillation des vins de raisins ou autres, extraire l'*alcool* qui s'y trouve tout formé et qu'on obtient mélangé d'une plus ou moins grande quantité d'eau.

C'est sous 2 *états différens de concentration* qu'on rencontre le plus communément l'alcool étendu d'eau dans le commerce. Le 1er, connu sous le nom d'*eau-de-vie* et qui sert de boisson, contient généralement 50 à 60 pour 0/0 d'alcool pur à la température de 15° C. Le 2e est appelé *esprit* et contient environ 70 à 80 pour 0/0 d'alcool réel à la même température.

On peut extraire de l'eau-de-vie d'un *grand nombre de substances diverses*. Les unes con-