tes les jointures des appareils doivent être lutées avec le plus grand soin, au moyen de bandes de linge trempées dans des blancs d'œufs et saupoudrées avec un mélange de chaux vive, éteinte avec un peu d'eau et mélangée d'un tiers de son poids de craie en poudre fine.

On prépare aussi un bon lut avec parties égales de farine de seigle et de craie en poudre très fine; ou bien 1 partie de cette farine avec autant de sablon très fin. On délaie ce mélange dans des blancs d'œufs pour en former une bouillie épaisse qu'on applique sur les bandes de toile dont on recouvre les jointures.

Du moment que la chaudière est bien nettoyée on y *verse le vin;* on la remplit à peu près aux 3/4, ce qu'on reconnaît facilement au moyen d'une petite *jauge* en bois, qu'on plonge dans le liquide. Dès que la chaudière est remplie on s'occupe de mettre en train ou de *donner le coup de feu.* A cet effet on allume un feu vif dans le fourneau pour hâter l'ébullition; on place le bassiot pour recevoir les produits; on ferme l'ouverture du chapiteau avec son bouchon à vis; on verse de l'eau dans l'anneau qui l'entoure et on lute avec soin toutes les autres jointures.

Dès que la chaleur commence à pénétrer, il se dégage beaucoup d'air par l'extrémité inférieure du condenseur, et peu à peu les vapeurs s'élèvent. On juge du chemin qu'elles font dans toutes les capacités de l'appareil par la chaleur que prennent successivement tous les conduits qu'elles parcourent. Il passe d'abord un alcool qui n'a ni goût ni odeur agréable. On sépare ce 1er produit pour le distiller une seconde fois. L'alcool qui succède est très concentré et de bonne qualité; il se nomme *eau-de-vie première*, et on en détermine le titre par l'alcoomètre en établissant à demeure cet instrument à l'ouverture du bassiot, ce qui permet de juger du degré de l'alcool pendant tout le temps de l'opération.

L'alcoomètre se maintient à peu près au même degré pendant quelque temps; mais peu à peu l'eau-de-vie perd de sa force. Lorsqu'il est tombé au-dessous de 50° de l'alcoomètre (19° Cartier) on ne recueille plus que de l'eau-de-vie mêlée de plus ou moins d'eau, qu'on nomme *eau-de-vie seconde* ou *petites eaux*. Quand cette eau-de-vie a passé pendant quelque temps et ne contient presque plus rien de spiritueux, on ouvre de temps à autre le petit robinet placé sur la chaudière et on présente une allumette enflammée aux vapeurs qui en sortent en renouvelant cet essai jusqu'à ce que les vapeurs ne s'enflamment plus. Dès ce moment l'opération est terminée; on couvre le feu pour faire écouler la vinasse, nettoyer la chaudière et la remplir de nouveau.

La quantité de bonne eau-de-vie qu'on recueille est d'autant plus considérable qu'on a mieux ménagé le feu et qu'on a entretenu le même degré de fraîcheur à l'eau des condenseurs.

On peut ménager le combustible et le temps en plaçant entre l'alambic et le condenseur un baquet de la contenance de la chaudière, qu'on remplit de vin, qu'on chauffe pendant le cours de la distillation précédente jusqu'à 55 ou 60° C., par un tour de serpentin qui circule dans le baquet avant de se rendre au condenseur. De cette manière la distillation recommence presque aussitôt.

Les distillateurs appellent *chauffe* une opération entière, c'est-à-dire depuis l'instant où ils chargent l'appareil jusqu'à celui où ils font écouler la vinasse.

On *redistille séparément* l'eau-de-vie seconde, à un feu doux, pour l'obtenir en totalité à un plus haut point de concentration. Cette opération s'appelle *repasse*. On mêle quelquefois la repasse avec le vin pour en opérer de nouveau la distillation.

A mesure que les bassiots qui reçoivent l'eau-de-vie sont pleins, on les vide dans des futailles de bois de chêne qu'on tient dans le cellier pour éviter l'évaporation. Le séjour que fait l'eau-de-vie dans le bois neuf lui fait acquérir une couleur jaunâtre qui n'altère pas sa qualité. L'eau-de-vie en vieillissant perd le goût de feu qu'elle a souvent quand elle est fraîche; elle devient plus agréable et plus suave.

2° *Distillation des marcs de raisins.*

Les marcs de raisins qu'on destine à la distillation sont d'autant plus propres à cet usage qu'ils sont restés plus long-temps en contact avec le vin; ils fournissent alors plus d'alcool, et cette quantité, dans les années favorables, peut aller du 10e au 8e, tandis que des vins pressés aussitôt après la récolte on n'en peut extraire au-delà du 12e au 10e.

Quand on ne distille pas les marcs de suite, il faut les *préserver du contact de l'air* qui les ferait tourner à l'aigre et détruirait l'alcool. Pour cela, après qu'ils ont été pressés, on les entasse dans des cuves où ils sont foulés avec les pieds de manière à les condenser le plus possible. Les cuves étant pleines, on les recouvre d'une couche de terre molle. Alors il s'opère, au bout de 15 jours, une nouvelle fermentation qui augmente encore la richesse alcoolique des marcs. Dans des vases peu poreux ils peuvent se conserver plus long-temps sans altération et même pendant une partie de l'année.

Lorsqu'on veut commencer la distillation, on *enlève le chapeau de terre ainsi que la surface du marc* qui est ordinairement moisie, desséchée ou aigre, et tout ce qui se trouve altéré; et chaque fois que l'on puise pour charger la chaudière on recouvre le reste d'une étoffe quelconque. La chaudière est chargée de manière que les marcs et le liquide qu'on y introduit laissent entre le chapiteau un espace pour l'ébullition et les vapeurs. On met ordinairement un seau d'eau pour 2 seaux de marc. Cette quantité de liquide est nécessaire pour empêcher les marcs de s'attacher à la chaudière. Quand on a des vins faibles ou gâtés, des vins de grains, de fécule, ou tous autres liquides pouvant donner de l'alcool, il est avantageux de les employer, au lieu d'eau, à cette distillation. Le feu doit être toujours égal et conduit avec beaucoup de soin, un coup de feu pouvant déterminer de suite la brûlure au fond de la chaudière.

Dans quelques parties de l'Allemagne les chaudières qui servent à distiller les marcs de grains ou de raisins portent un agitateur qu'on met en mouvement de temps à autre,