robinet O. (Ces 2 derniers robinets sont constamment plongés dans l'eau que maintient autour d'eux une petite capsule qui s'y trouve adaptée; cette ingénieuse disposition garantit la fermeture hermétique qui est indispensable.) Dès qu'on est certain que tout l'espace précité est bien rempli de vapeurs, on ferme à la fois les deux robinets, et l'on démonte le petit bouilleur.

Le *vide* commence à s'établir; on l'entretient en faisant couler de l'eau froide par l'entonnoir H dans le fond de la double enveloppe G du récipient. Celle-ci s'échauffe peu à peu en s'élevant autour de ses parois, et de plus en plus en montant ensuite dans l'enveloppe K par le tube I; puis elle sort, après avoir utilisé toute sa faculté réfrigérante, par le trop plein L. Le vide incomplet établi de cette manière dans toutes les capacités A, E, F, détermine une distillation active à une température de 40 à 50°, et comme celle-ci est donnée par l'intermédiaire du bain-marie, elle est également répartie, et ne saurait caraméliser aucune des substances distillées. Aussi obtient-on dans cet appareil des eaux aromatiques (de roses, de fleurs d'oranger, etc.) ou des eaux-de-vie plus suaves que par aucun autre procédé.

L'habitude anciennement contractée d'un arôme moins fin et même légèrement empyreumatique pour certaines eaux-de-vie peut encore les faire préférer; mais l'usage de liqueurs plus suaves, qui commence à se répandre, fera de plus en plus attacher de l'importance aux appareils du genre de celui-ci; on ne saurait en douter en observant quelle répugnance nous inspirent aujourd'hui les boissons alcooliques à odeur nauséabonde, à saveur âcre, que préfèrent encore certaines populations du Nord.

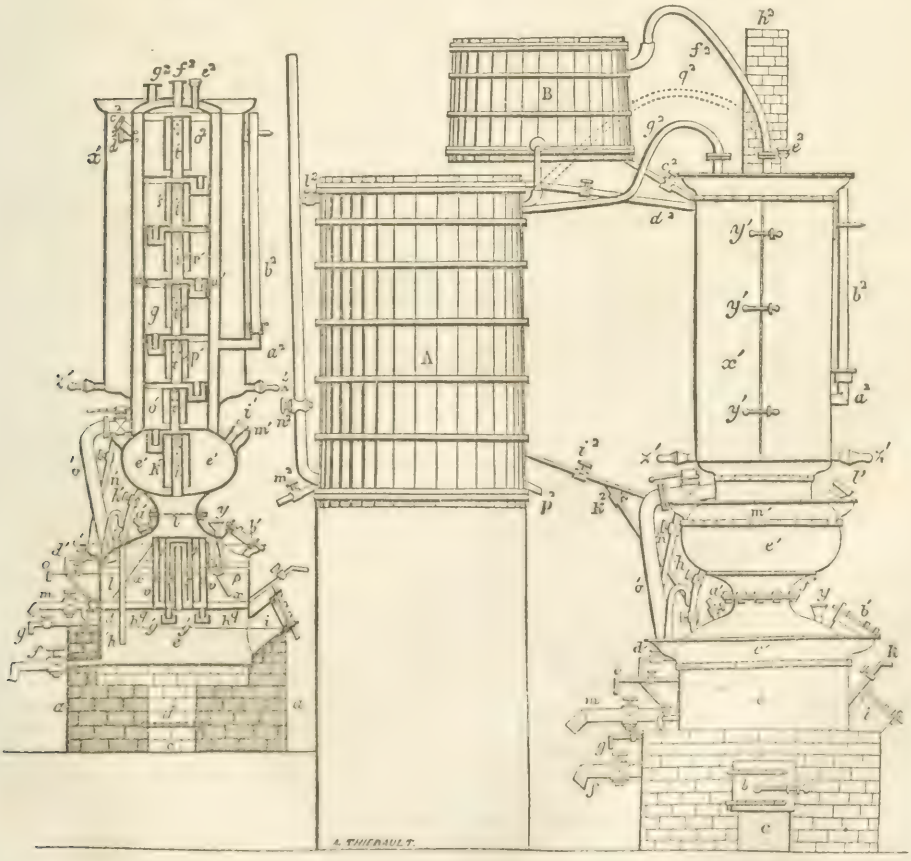
§ IV. — Appareil discontinu à feu nu et à la vapeur, avec rectification simultanée de l'alcool et chauffe-vin.

Cet appareil, de l'invention de M. P. ALÈGRE qui l'a nommé *rectificateur*, et qui est propre à distiller toute espèce de liquides ou de matières pâteuses, et à sécher le malt, est employé à Paris et dans les environs, notamment pour la distillation des sirops de fécule. La préférence que lui ont accordée de bons praticiens nous engage à le faire connaître.

La figure 245 présente une vue extérieure, et la figure 246 une coupe de l'appareil; *a*, fourneau; *b*, porte du fourneau; *c*, cendrier; *d*, grille du fourneau; *e*, chaudière inférieure;

Fig. 246.

Fig. 245.



f, robinet de la chaudière, dit *vidange*; *g*, robinet adapté à la même chaudière, pour indiquer le trop plein; *h*, ligne ponctuée indiquant le niveau de l'eau ou du vin dans la