

de la réserve de glace. Il doit être réduit en poudre fine, sans grains ni morceaux entre lesquels l'air pénétrerait. Nous avons dit de prendre du charbon de bois blanc tout d'abord parce qu'il est plus facile à pulvériser que celui de chêne ou de châtaigner, puis parce qu'il coûte meilleur marché et fournit aux 200 livres un volume plus considérable.

Pour réduire en poudre du charbon de bois, il ne faut pas le piler, car il faudrait ensuite des tamisages répétés, aucun grain ne devant se trouver dans la poudre. *Il faut le râper.* On prend pour cela une grosse râpe à sucre. Le travail à la râpe peut paraître long; par expérience personnelle, nous avons constaté que sans se presser, sans fatigue, on peut râper 12 livres de charbon à l'heure. Rien n'oblige à faire de suite tout le travail. Quand le charbon sera entièrement pulvérisé, l'établissement sera bien près d'être fini pour de nombreuses années.

Nous installerons dans le fond de la fosse une couche de charbon de 4 pouces d'épaisseur que nous couvrirons de planches de caisse d'emballage sciées et ajustées de manière à emboîter le cercle.

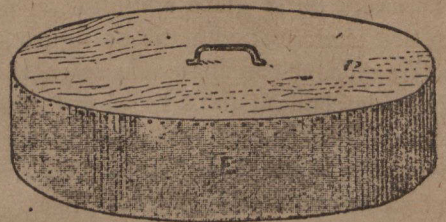
Nous enlèverons alors un des fonds du demi-muid, nous mettrons sur les planches de la fosse une nouvelle couche de charbon de 2 pouces et nous descendrons dedans le tonneau défoncé en dessus. La fosse a 45 pouces de profondeur; nous en avons couvert 6 pouces avec le charbon et les planches; le demi-muid, avec 45 pouces de hauteur, viendra donc arraser le sol de la cave et sera écarté du tour de la fosse de 6 pouces au renflement à la bonde. Nous bourrerons tout cet intervalle avec de la poudre de charbon bien tassée.

Dans le fond du demi-muid, nous mettrons également une couche de charbon de 6 pouces; nous installerons la barrique

bordelaise défoncée en dessus, à l'intérieur du gros tonneau, comme nous l'avons fait avec ce dernier dans la fosse, et nous aurons ainsi une double enveloppe isolante pour la barrique.

Il nous reste à protéger l'ouverture de la pénétration de l'air au moyen d'un couvercle spécial.

Nous préparerons deux ronds de bois semblables, A et B, du diamètre de l'orifice de la petite barrique et nous les clouons écartés l'un de l'autre par des tasseaux c c c de 4 pouces de longueur. Nous entourerons l'ensemble d'une bande de zinc e de 8 pouces de large puis, par le trou F, nous emplirons de charbon l'intervalle entre A



et B et nous refermerons le trou avec un bouchon. Lorsque nous mettrons ce couvercle sur la barrique, la bande de zinc s'enfoncera dans le charbon du demi-muid. Une poignée facilitera la prise.

Lorsque nous emplirons de glace la barrique, nous comblerons de même les interstices intérieurs avec de la poussière de charbon; il n'y aura qu'à laver la glace pour s'en servir. Enfin on couvrira le tout au ras du sol par des vieilles couvertures de laine chargées de pavés.

— o —

Le cinchona ou quinine, tire son origine du Marquis de Cinchon, Vice-Roi du Pérou, dont l'épouse fut guérie des frissons et de la fièvre, par ce remède.