

“3 LEADERS”

Wm. DOW

ALES STOUTS

ET

Extrait de Malt

Les consommateurs qui ne peuvent acheter les Marques Dow chez les marchands de leur localité sont priés de s'adresser au “Département des commandes par la poste”, 38 Square Chaboillez, Montréal.

amène dans les bouteilles par différents procédés et auquel on imprime un mouvement rapide de rotation par un volant ou un levier commandant un engrenage.

Elles sont toutes munies de tuyaux et de pompes amenant l'eau à volonté dans l'intérieur des bouteilles. Cette eau doit y arriver à une certaine pression. Le rinçage ne s'opère bien en effet, qui si l'eau est projetée violemment dans les bouteilles.

Les diverses machines à rincer sont montées sur baquet, sur table ou sur armature. La plus simple de toutes est évidemment celle qui portée, par une armature est mise en mouvement au moyen d'une pédale. En faisant tourner la manivelle la brosse frotte la paroi intérieure de la bouteille pendant que la pompe y introduit violemment l'eau et l'on arrive à un nettoyage parfait.

Dès que les bouteilles sont bien propres et dépourvues de toute odeur on les met à égoutter sur des égouttoirs pour qu'elles sèchent pendant environ un jour.

Il ne faudrait jamais tirer du vin dans des bouteilles encore humides, sous peine de voir le liquide se couvrir de fleurs ou subir toute autre altération.

Si, pour un motif quelconque, il arrive parfois qu'on ne puisse pas attendre que l'intérieur des bouteilles soit sec, on procède à un rinçage avec du vin des quelques bouteilles à remplir de suite. Ce rinçage terminé, on les met à égoutter pendant quelques instants puis on procède à leur remplissage.

Le passage d'un peu de vin dans les bouteilles atténue le goût de l'eau qui a servi à les rincer, et fait disparaître une cause essentielle d'altération. Il faut si peu de liquide pour opérer ce rinçage complémentaire

qu'il serait très imprudent de ne point l'exécuter.

Pour effectuer rapidement ce travail, on passe le vin de rinçage d'une bouteille à l'autre; avec un litre on peut rincer dans les trois cents bouteilles.

En suivant les indications que nous venons de donner, on peut être certain d'avoir des bouteilles en bon état, d'une parfaite propreté et susceptibles de recevoir du vin sans aucun inconvénient pour l'avenir. Mais comme le vin est une boisson très délicate qu'un rien est de nature à l'altérer nous tenons à insister sur les points suivants:

1o. Les bouteilles qui ont servi étant susceptibles de prendre un mauvais goût à la cave, surtout lorsqu'elles y séjournent debout, il faut les rincer dès qu'elles sont vides;

2o. La lie et le tartre restant dans les bouteilles entretenant l'humidité, attirant les miasmes de la cave, et étant par suite une cause permanente de danger, il faut opérer un bon rinçage dès qu'elles sont vides;

3o. Les toiles d'araignées, poussières, etc., pouvant avoir sali les bouteilles soigneusement lavées depuis longtemps, il faut faire avant le remplissage, un nouveau rinçage simplement à l'eau, quelquefois cependant avec la brosse;

4o. L'eau étant une des causes les plus fréquentes d'altération, il ne faut jamais loger du vin dans les bouteilles rincées qui ne sont pas sèches. Dans tous les cas, il convient de supprimer toute l'eau qui peut rester adhérente aux parois en prenant la précaution d'y passer un peu de vin ou même d'eau-de-vie.

(“Revue Vinicole”.)

MAXIME GONTRAN.