

égouttoirs spéciaux formés de poteaux armés de chevilles de bois ou de fer.

Les bouteilles neuves dont l'aspect est irréprochable, sont tout simplement mises dans les baquets pleins d'eau; puis rincées à l'aide de goupillons à mains ou mécaniques. Quant aux bouteilles qui ont servi, elles demandent un ou plusieurs lavages soigneux. Elles peuvent, en effet, non seulement contenir du tartre, de la lie, des moisissures, des morceaux de bouchon, etc., mais encore avoir contracté de mauvais goûts et de mauvaises odeurs.

Si, après de bons lavages et rinçages, certaines bouteilles présentent encore des caractères d'altérations, il ne faut pas hésiter à les sacrifier. Mieux vaut les rejeter que d'y loger du vin ou tout autre liquide qui serait fatalement dénaturé.

Le rinçage des bouteilles s'effectue avec la chaînette, le goupillon, les petits plombs et au besoin avec de la soude, de la potasse, de la sciure de bois, du lait de chaux, etc., etc.

Le procédé du plomb consiste à introduire du petit plomb dans la bouteille et à le secouer fortement: l'agitation qu'on imprime à la bouteille en la secouant déplace le plomb et amène un grattement qui la lave. Ce procédé, qui est encore très employé dans nos campagnes, doit être rejeté. Il peut, en effet, rester quelque grain de plomb au fond de la bouteille ce qui constituerait un gros inconvénient. Au contact des acides du vin, il se produirait, en effet, naturellement un sel de plomb dont les effets seraient désastreux sur le consommateur.

Pour prévenir de pareils accidents, on a proposé de remplacer les grains de plomb par des grains galvanisés

ou par des bouts de fil de fer ayant de quatre à cinq millimètres de longueur. Le fer ne forme pas, en effet, avec les acides du vin des sels vénéneux, mais se combinant avec le tannin contenu dans ce liquide, il donne un élément qui trouble entièrement la boisson.

Il ne faudrait cependant pas exagérer l'action d'un ou de plusieurs grains de plomb oubliés dans les bouteilles qu'on vient de remplir. C'est surtout le plomb restant dans celles-ci après qu'elles ont été vidées et se retrouvant, au bout d'un certain temps dans les bouteilles qu'on remplit de nouveau qui pourrait avoir quelques inconvénients. Aussi faut-il retirer le plomb ou le fer avec un gros fil de fer aminci par le bout ou avec le tire-plomb.

Au lieu de plomb de fer, il vaut beaucoup mieux employer la fonte granulée, le gravier fin ou les perles de verre, substances sans effet sur la tenue des vins et lavant les bouteilles tout aussi bien que le plomb.

Les lavages à l'eau se font ordinairement avec le goupillon, petite tige de fer munie de crin, qu'on introduit dans les bouteilles et à laquelle on imprime un mouvement de rotation de va et vient de façon à bien nettoyer les parois de la bouteille.

En vue de hâter le travail et de le rendre plus complet on a imaginé de nombreux types de machines à rincer. Les unes permettent de laver plusieurs bouteilles à la fois, les autres tout en ne lavant qu'une seule bouteille à la fois, vont assez vite pour qu'en une seule journée des milliers de bouteilles soient mises en bon état de propreté.

Ces machines ont tantôt pour engin de frottement le sable ou les perles de cristal, tantôt un goupillon qu'on

Bière et Porter

Black Horse

de Dawes

Les Modèles depuis 1811

Kingsbeer

**La meilleure lager et la plus
pure qui puisse être brassée,**

Etiquette Blanche—Etiquette Verte