

peaux. En effet, ces saletés sont très propices à la production de bactéries qui se multiplient très rapidement et fertilisent la chaux. Ces bactéries produisent un puissant effet sur les peaux, ils liquéfient et réduisent très rapidement la bulbe du poil, mais aussi ils dissolvent une grande partie de la substance de la peau, produisant ainsi une perte de poids et de solidité ; dans le cuir lourd, ils empêchent la peau de gonfler et ne soulèvent pas la chair qui devient filamenteuse, de sorte que l'écharneur ne peut ni l'enlever à la brosse, ni la couper, il doit alors entailler la peau elle-même pour pouvoir enlever cette chair récalcitrante, produisant une nouvelle perte de poids qui aurait été épargnée si les précautions indispensables avaient été prises dès le début.

Si les tanneurs qui ne possèdent pas assez de bassins de trempe, voulaient transformer une et même deux de leurs fosses à chaux (selon le nombre de peaux qu'ils ont à traiter) en bassins de trempe, dans lesquels il leur serait possible de laver les peaux avant de les mettre à la chaux (le sang et les autres impuretés, étant plus solubles dans l'eau que dans le jus de chaux plus dense) une quantité de désagréments qui se produisent au cours de la fabrication seraient évités. Les peaux ne demandent pas à rester longtemps dans l'eau. Dès qu'elles sont décornées on peut les jeter dans le bassin de trempe jusqu'à ce qu'il y en ait cinquante. On peut les retirer ensuite, et si la chose est possible, il est bon en retirant les peaux, de faire couler dessus de l'eau claire. Une fois retirées, on les laisse égoutter pendant un court espace de temps ; on peut alors les mettre en chaux, on doit prendre soin que celle-ci ne soit pas trop forte, il faut les retirer le même jour, et les travailler graduellement jusqu'à ce qu'elles aient leur nouvelle chaux.

Si les tanneurs voulaient prêter plus d'attention au lavage des peaux, il y aurait moins de taches sur le cuir, le temps employé pour le travail de la chaux serait raccourci de deux ou trois jours, et enfin il n'y aurait pas de perte de matière. L'économie du temps ferait amplement regagner au tanneur la perte de une ou deux fosses à chaux employées comme bassin de trempe, et il y aurait moins de peaux abimées.

Les peaux de boucherie qui ont été saupoudrées de sel, doivent être lavées avec soin. Bien des tanneurs

pensent que parce que les peaux ont été légèrement salées, elles ont besoin que d'une seule immersion, c'est une grande erreur.

Si après que les peaux sont restées dans le bassin de trempe, l'eau contient, par exemple, 4 p. c. de sel, il va de soi qu'il reste à éliminer une solution de 4 p. c. de sel qui se trouve encore dans les peaux ; celles-ci doivent donc être passées deux fois à l'eau claire, afin de les rendre aussi fraîches que possible.

Le tanneur se trouvera bien de passer ses peaux dans une chaux vieille et douce, avant de les placer dans une chaux fraîche, elles deviendront flexibles et molles et elles seront ouvertes à point pour recevoir le tan, mais si elles ne sont qu'insuffisamment trempées, elles deviennent dures et plissées et elles sont très difficiles à ébourrer et à écharner.

En prêtant un peu d'attention à ce qui est dit dans le cours de cet article, on fera disparaître beaucoup de petits ennuis et ce à la satisfaction et du tanneur et de l'ouvrier. — *Leather trades circular and Reporter.*

LE VIN

(Suite)

[De l'Épicier]

Il est fort probable que quelques-unes des vertus de ce vin, dont l'âge initial est aujourd'hui de plus de deux siècles et demi, sont dues en grande partie à l'imagination de ses consommateurs.

La Suisse et l'Autriche proprement dite produisent une assez grande quantité de vins, mais tous de qualité médiocre ; par contre, la Hongrie en possède d'excellents parmi lesquels le Tokay.

La Grèce produit des vins communs, peu estimés et des vins de liqueurs très recherchés. Parmi ces derniers le malvoisie, dans un tonneau duquel le duc de Clarence demanda à être noyé, tient la première place.

Depuis la domination mahométane, la Turquie et les pays asiatiques riverains de la Méditerranée ont presque complètement cessé de produire du vin dont l'usage est rigoureusement interdit aux musulmans. Le produit de leurs vignes est consommé en nature, et ne s'exporte que sous la forme de raisins secs.

La viticulture s'est emparée largement depuis quelques années de l'Algérie et de la Tunisie ; mais les

vins obtenus n'ont pas donné, dès l'abord, sous le rapport de la qualité, les résultats que l'on était en droit d'attendre des terroirs qui produisirent autrefois des crus très estimés des Romains.

Peut-être le choix de cépages a-t-il laissé à désirer ; peut-être faut-il laisser aux vignes qu'on y cultive le temps d'une acclimatation, d'une transformation parfaite ? Peut-être encore, devrait-on employer pour les récoltes de ces climats si différents du nôtre des procédés de vinification particuliers ? Ce sont là de graves questions que nous ne pouvons qu'indiquer dans cet article, sans chercher à les résoudre, car elles sortent entièrement de son cadre.

Vinification — La préparation, où, plus exactement la fabrication du vin, n'était basée jusqu'en ces dernières années que sur des données empiriques qu'un long usage avait établies. Mais les savants travaux de Pasteur et les recherches de ses continuateurs ont fait entrer les viticulteurs dans une voie plus scientifique.

La fermentation alcoolique, qui transforme le jus de raisin en vin, n'a pas seulement pour effet de changer le sucre en alcool, mais elle modifie également les autres principes du moût. Les huiles essentielles et éthers, qui donnent au vin sa saveur particulière et son bouquet, ne préexistent pas, en effet, dans le jus de raisin. Ils paraissent être le résultat d'une réaction de l'alcool avec les autres produits de l'oxydation et se produisent encore après que la fermentation alcoolique a cessé. Nul n'ignore, en effet, que la saveur et le bouquet des vins augmentent avec leur âge.

Nous indiquons ici succinctement les principes généraux qui président à la fabrication normale d'un bon vin. Les viticulteurs ne suivent pas toujours ces préceptes, dans la pratique, sacrifiant souvent la qualité à la quantité ou à l'économie de main d'œuvre. La qualité du cépage est un facteur important dans la vinification car, s'il est aisé de faire du vin médiocre avec de bons raisins, on ne peut en faire un bon avec de mauvais.

Le vendange a, ensuite, une action très considérable. Il faut, en effet, que le raisin soit mûr à point. Vert encore, il donne au vin une saveur styptique que rien ne pourra corriger ; de plus, il manque du sucre nécessaire pour produire une quantité d'alcool normale. Trop mûr, il sera liquoreux où, s'il a subi un commencement de fermenta-