

Le meilleur liège est celui dont la *subérine* est très dense et dans lequel la *cérine* et la *résine* sont en bonne proportion. Ce sont ces substances qui rendent le liège insoluble et inaltérable dans les liquides aqueux. Aussi pour essayer les bouchons, a-t-on songé à les tremper pendant quelques heures dans l'eau, sous une pression de 4 à 5 atmosphères. Sous cette pression le liège, peu résineux, est très promptement dissous et les mauvais bouchons sortent de cette épreuve tachés, creusés et cannelés; les bons sont, au contraire, blancs, unis et fermes.

Les diverses qualités de bouchons sont obtenues par triage. Après avoir taillé les bouchons, les fabricants choisissent les moins poreux et les plus souples qui forment les premiers choix ou extra-fins. Par d'autres triages on a les autres choix, fins et demi-fins. Les bouchons communs sont durs, très poreux et remplis de poussière de liège; celle-ci en tombant dans les bouteilles trouble le vin et lui communique un goût désagréable. Les lièges qui donnent au vin ou aux liquides avec lesquels ils sont en contact, un *goût de bouchon*, sont des lièges récoltés ou recueillis dans des endroits bas ou humides; ils paraissent bons et sains, mais en séchant et en vieillissant, ils subissent une sorte de décomposition qui par suite donne ce mauvais goût.

Désignation des bouchons.—Pour le bouchage à la main, les *bouchons coniques* sont généralement employés, leur longueur est de 15 lignes (34 mm.) et de 17 lignes (38 mm.) dans la partie la plus grosse. Pour le bouchage mécanique, les *bouchons cylindriques* sont préférables, on prend généralement les 17 lignes comme longueur moyenne. Pour les vins de Bordeaux, les spiritueux et les liqueurs fines, on emploie des bouchons plus longs de 21

lignes soit 47 mm. Les *bouchons à champagne* pour les bouteilles ont 24 lignes (55 mm.) de longueur et 32 à 34 mm. de grosseur, ce sont des bouchons qui sont payés jusqu'à 300 francs le mille en raison de leur finesse de grain et de choix du liège. Pour les demi-bouteilles, on emploie des 21 lignes avec une grosseur de 28 à 30 mm. Les *bouchons dits à limonade* sont du même genre, mais moins longs, ils n'ont que 15 et 17 lignes et 27 à 30 mm. de grosseur. Pour les flacons à fruits ou compotes, les *dames jeannes*, on se sert de bouchons fins de 24 lignes de longueur et de 35 à 60 mm. de diamètre; ces bouchons se font aussi de forme conique. Pour les petits flacons on emploie des *topettes*, ils sont coniques ou cylindriques, de 8 à 16 mm. de diamètre pour les coniques et de 12 à 20 pour les cylindriques, ils servent à boucher les flacons et les demi-bouteilles. Telles sont les sortes les plus employées, mais il y a encore bien des variétés de bouchons qui sont utilisés et fabriqués spécialement pour des usages particuliers.

Les *déchets de liège*, qui étaient autrefois perdus et sacrifiés, sont bien utilisés aujourd'hui. Ils servent, étant découpés en morceaux, à recouvrir les conduites de vapeur; pour la confection de briques employées dans les cloisons faites pour amortir le bruit; enfin dans l'industrie du *linoleum*, le liège réduit en poudre est incorporé à de l'huile de lin cuite pour en faire les tapis que l'on connaît.

EPONGES

L'éponge est un produit de la mer. Les naturalistes la considèrent comme un être placé à la fin du règne animal. Elle est constituée par une substance de structure fibreuse et comme feutrée,

de consistance molle; elle est percée de nombreux conduits sinueux formant des cavités avec des orifices plus ou moins grands.

La forme des éponges varie à l'infini; on en rencontre d'arrondies en forme de champignon, d'autres rétrécies à la base et élargies au sommet, ressemblent à une toupie; on en trouve d'aplaties, de ramifiées comme un arbrisseau.

Pêche des éponges.—Dans le Levant, la pêche des éponges commence en mai et se termine fin septembre. Dès que la mer devient clémente, de petits voiliers sortent avec des équipages de huit à dix hommes. Les ports d'Hydra, d'Egine et d'Hermione fournissent près de 350 bateaux, dont quelques-uns sont munis de scaphandres. L'emploi de cet engin se répand chez les marins grecs et permet une plus ample moisson d'éponges; malheureusement il en opère une destruction rapide, car avec cet appareil, les pêcheurs arrachent tout ce qui est à leur portée, éponges petites ou grosses, bien ou mal formées, sans songer à la conservation et à la reproduction de ces précieux zoophytes.

La plupart des plongeurs, de 20 à 30 ans, très robustes, mais trop hardis dans l'apreté du gain descendent jusqu'à 150 pieds et plus, tandis qu'ils ne devraient jamais dépasser 120 et 135 pieds au maximum; malheureusement ils trouvent quelquefois la mort dans ce métier périlleux.

Les belles éponges ne se rencontrent qu'à une profondeur de 90 à 120 pieds; celles pêchées plus bas, sont de qualité inférieure. Généralement les éponges se rencontrent à une distance de 2 à 6 milles au large, sur des bancs de roche. On a constaté que celles qui vivent sur un fond rocailleux sont supérieures à celles des fonds de sable.

Préparation des éponges.—Elles sont

S. J. MAJOR

LIMITED

18, 20, 22 Rue York
OTTAWA, Can.

NÉGOCIANTS EN GROS
**d'Épicerie, Vins
et Liqueurs.**

Nous avons toujours un Stock considérable en Provisions de toutes sortes, Épicerie, Thés et Cafés.

|| Demandez nos prix, ils vous intéresseront.