

le même état de choses aux Etats-Unis. En effet, 17 p. c. des cent millions de livres de thé importées aux Etats-Unis, l'année dernière, étaient des thés de Ceylan et de l'Inde, la production totale de "SALADA" au Canada et aux Etats-Unis s'élevant à plus de 15 millions de paquets l'année dernière.

LES EAUX-DE-VIE DE VIN

On donne d'une manière générale, le nom d'eau-de-vie à toutes les liqueurs spiritueuses obtenues par la distillation des boissons fermentées; mais on ne saurait contester que la meilleure, la plus hygiénique, est celle qui provient franchement du vin.

Les eaux-de-vie obtenues avec le vin sont de trois sortes, savoir:

1o Eau-de-vie proprement dite;

2o Eau-de-vie obtenue avec des marcs de raisin;

3o Eau-de-vie produite par la distillation des lies.

Tous les vins ne fournissent ni la même quantité, ni la même qualité d'eau-de-vie et il faut apporter à leur choix les soins les plus judicieux.

Quand on achète un vin pour le distiller, il faut le soumettre simultanément à l'inspection, à l'odorat, à la dégustation; puis, à quelques essais destinés non seulement à faire connaître la quantité d'eau-de-vie qu'il pourra rendre, mais encore à éclairer sur les qualités de ce produit.

Dans ces sortes d'essais, il est utile d'établir une distinction entre les vins nouveaux et les vins vieux.

Les vins nouveaux doivent être achetés à la décuvaison, car c'est ce moment qui est reconnu le plus favorable pour se livrer aux achats. A cette époque les vins n'ont pas encore achevé leur fermentation et renferment une quantité plus ou moins grande de sucre. Il y a donc lieu de rechercher non seulement la quantité d'alcool qu'ils contiennent mais encore de déterminer la dose de sucre et, par conséquent, celle d'alcool qu'ils seront susceptibles de fournir quand leur fermentation sera terminée.

Cette dernière opération est, d'ailleurs, de toute nécessité, car il est bien reconnu que le moment le plus favorable pour soumettre les vins à la distillation est celui où le goût sucré a disparu, celui où tout le sucre s'est transformé en alcool par la fermentation insensible qui continue encore quelque temps après la décuvaison.

Les vins vieux, bien fermentés et bien dépouillés, ne contenant plus de matières sucrées, n'ont besoin que d'être soumis à une petite distillation pour s'assurer immédiatement de leur degré alcoolique. Ces vins peuvent être distillés en tout temps.

Les vins nouvellement fermentés donnent une eau-de-vie supérieure en qua-

lité à celle qui est produite par un vin de plusieurs mois, et c'est aux vins nouveaux qu'il faut de préférence avoir recours.

La distillation doit être opérée lentement, car c'est l'action douce et régulière de la chaleur qui donne le cuit et développe le bouquet exquis si apprécié des connasseurs.

Les appareils de distillation revêtent des formes nombreuses et variées; mais les divers systèmes sont toujours basés sur les mêmes principes; ils sont à feu ou au bain-marie ou même à la vapeur.

Au point de vue de leur fonctionnement, ils sont simples, c'est-à-dire que le travail de la distillation est intermittent et entrecoupé par le rechargement lorsqu'une charge est épuisée; ou bien continus, c'est-à-dire alimentés sans interruption au moyen d'une pompe et d'un réservoir.

Ces derniers appareils, à colonnes, à plateaux, à déflegmateurs, etc., proposés par nos ingénieurs-constructeurs pour la confection des alcools d'industrie ont été essayés sans beaucoup de succès pour la distillation des vins. Aussi, leur préfère-t-on encore aujourd'hui, dans les pays grands producteurs d'eau-de-vie de vin, les alambics tout à fait primitifs fabriqués par les chaudronniers.

Il est, d'ailleurs, bien reconnu que la supériorité des produits obtenus tient beaucoup aux soins apportés à la distillation des vins.

L'appareil le plus usité est celui à col de cygne, il se compose de quatre pièces principales: cucurbite ou chaudière, chapiteau, col de cygne et réfrigérant avec serpentin.

La cucurbite ou chaudière est une récipient en cuivre étamé dont la capacité est rarement supérieure à 220 gallons. Ce récipient est placé sur un fourneau en briques qui le recouvre jusqu'aux trois quarts environ de sa hauteur, et où il est maintenu au moyen d'un rebord; un trou d'homme permet le nettoyage intérieur de la chaudière.

Le chapiteau est une pièce en cuivre étamé, à l'intérieur, qui a la forme d'un entonnoir renversé. Cette pièce qui coiffe la chaudière est garnie à chacune de ses deux extrémités d'un cercle-collet en cuivre, s'adaptant, l'un à la cucurbite, l'autre au col de cygne qu'il reçoit.

Le col de cygne est un tuyau de cuivre formant demi-cercle et reliant l'alambic au réfrigérant.

Le réfrigérant ou serpentin est un long tuyau d'étain ou de cuivre étamé courbé en hélice et renfermé dans un réservoir qui est muni d'un robinet de vidange à sa base. Ce réservoir est plein d'eau qui se renouvelle constamment de bas en haut pendant la distillation; l'eau froide arrive par un tuyau placé à la partie in-

férieure du réservoir et l'eau chaude s'écoule au dehors par un tuyau de trop plein.

Telles sont les parties essentielles de tout appareil à distiller simple; l'une ou l'autre d'entre elles peut recevoir certaines modifications, suivant le but que l'on désire atteindre, mais le principe reste toujours le même.

Afin de ménager le combustible et le temps, on place généralement entre l'alambic et le réfrigérant un récipient de la contenance de la cucurbite qu'on remplit de vin. Ce récipient, appelé chauffe-vin, est muni d'un serpentin dans lequel passent les vapeurs alcooliques avant de se rendre au réfrigérant. Ces vapeurs, en se condensant, échauffent progressivement le vin jusqu'à 131° ou 140°, et lorsque la distillation est terminée, on vide la cucurbite que l'on remplit avec le vin chaud du chauffe-vin qui, à son tour, est chargé de nouveau.

De cette manière, la distillation commence presque aussitôt. L'utilisation de la chaleur qui se perd inutilement dans l'eau de réfrigération constitue une amélioration qu'on ne saurait négliger, car elle abrège considérablement la durée de la chauffe et réalise une économie sensible de combustible.

L'appareil à distiller doit, avant tout, être parfaitement propre dans toutes les parties: un nettoyage fait avec le plus grand soin, est une opération préliminaire de la plus haute importance.

Ce nettoyage s'effectue à l'eau chaude, ou, mieux encore, en mettant dans l'alambic une certaine quantité d'eau qu'on porte à l'ébullition, et en laissant échapper les vapeurs par l'extrémité inférieure du serpentin. Avant de procéder au chauffage, il faut avoir soin de vider l'eau contenue dans le réservoir du serpentin, sinon l'opération manquerait son but.

Le nettoyage à la vapeur donne des résultats remarquables et doit être employé de préférence à celui à l'eau chaude.

Une fois qu'on a fait choix du vin et bien nettoyé la chaudière, on remplit celle-ci à peu près aux trois quarts, ce dont on se rend facilement compte au moyen d'une jauge en bois placée dans le liquide, et on pose le chapiteau. On ajuste ensuite le serpentin et, après avoir lutté toutes les jointures et rempli d'eau le réservoir du serpentin, on allume le feu.

On allume tout d'abord un feu vif dans le fourneau pour hâter l'ébullition du contenu de la cucurbite; puis on le modère dès que la distillation est sur le point de commencer, ce que les praticiens reconnaissent au seul contact du col de cygne.

Le vin s'échauffe graduellement et aussitôt que la chaleur commence à pénétrer, il se dégage beaucoup d'air par