

## DISTILLERIE.

## INDUSTRIE DE L'ALCOOL.

*Introduction.* — L'art de la distillerie remonte aux Grecs et aux Romains qui s'en servaient pour obtenir des eaux aromatiques. Ce n'est qu'au xvii<sup>e</sup> siècle que nous trouvons l'indication certaine d'appareils employés à la distillation des vins, appareils primitifs connus sous le nom d'*alambics*. Les perfectionnements apportés successivement par MM. Lefèvre, Chaptal, Solimani, Adam et Bérard transformèrent le simple alambic en appareil de distillation à chaudière chauffée directement, avec disposition à la suite de compartiments analysateurs permettant d'enrichir les vapeurs alcooliques produites dans la chaudière par des liquides de plus en plus denses, et en employant pour la condensation de ces vapeurs, au lieu d'eau, le vin à traiter qui s'emparait ainsi des calories du liquide alcoolique condensé. Cette série de compartiments analysateurs fut réunie en une colonne horizontale par MM. Ménard et Aligre, colonne que MM. Cellier et Blumenthal, dès l'année 1820, disposaient verticalement et directement sur la chaudière, en séparant cette colonne en deux parties, l'une de distillation et l'autre de rectification, rendant ainsi l'appareil continu. C'est cette dernière disposition qui, construite longtemps par MM. Derosne et Cail, a été perfectionnée par MM. Dubrunfaut, Champonnois et Savalle. Il semble que la construction des appareils de distillerie soit demeurée une industrie éminemment française. En effet, si les Allemands ont employé pendant quelque temps les appareils de MM. Pistorius et de Siemens caractérisés par le diphlegmateur avec deux chaudières de distillation, et les Anglais celui de Coffey à double colonne de distillation, aujourd'hui les appareils français sont les plus recherchés et considérés comme les plus perfectionnés.

L'alcool est produit, soit par la distillation directe des produits alcooliques comme le vin, soit par la fermentation des produits