

reconnaît lorsqu'en retirant le fausset, le gaz ne sort plus avec sifflement. Si, après quelques jours de repos, le vin est éclairci, on le soutire avec soin dans un tonneau frais, vide, dans lequel on a brûlé une mèche soufrée; on peut ensuite le coller et mettre en bouteilles quand il est éclairci.

Lorsque le vin a contracté un léger goût d'aigre, il faut le soutirer dans un tonneau fortement imprégné de mèche soufrée, et le coller en même temps avec une double dose de la poudre n° 1 de M. Jullien (si le goût acide est prononcé, il faut employer la noix brûlée comme il sera indiqué), ou avec huit blancs d'œufs, par pièce de deux cent cinquante bouteilles. Cinq à six jours après, on le soutire encore dans un tonneau plus ou moins soufré, suivant que le vin s'est éclairci et a perdu son goût acide. S'il est clair, il faut le laisser reposer, et il y a lieu d'espérer qu'il se rétablira entièrement; dans tous les cas, la fermentation est au moins suspendue, et l'acescence ne fera plus de progrès. Si, au contraire, le vin ne s'est pas éclairci et continue à dégénérer, il faut avoir recours au soufrage, dont on doit modérer la force, suivant l'état de la liqueur. Cette opération se pratique de deux manières, dont l'une se nomme soufrer, ou *mécher sur vin*. (Voy. SOUFRAGE.)

Le soufrage suffit souvent pour rétablir la liqueur; mais il arrive quelquefois, et surtout dans les temps chauds, que la fermentation recommence au bout de quelques jours. Il faut alors *muter* le vin plus ou moins fortement, et quelquefois même répéter plusieurs fois cette opération pour parvenir à détruire l'aigre.

Les vins imprégnés de vapeurs sulfureuses, par le procédé indiqué, conservent assez long-temps un goût de soufre très-prononcé et désagréable. Comme ils ont été dépouillés d'une partie de leur couleur et de leur spiritueux, on parvient rarement à en faire une boisson convenable, sans les mêler avec des vins corsés, généreux et fermes. (Voy. MÉLANGE.)

Lorsque les vins ont contracté un goût aigre, même assez prononcé, on peut les

rétablir complètement par le procédé suivant. Prenez quarante noix pour une pièce de deux cent cinquante bouteilles, ou vingt-six pour une feuille de cent cinquante; cassez-les, et, après avoir séparé l'amande de chacune d'elles en quatre morceaux, faites-les griller comme du café et au même point, jetez-les ensuite toutes brûlantes dans le tonneau, dont vous aurez retiré cinq à six bouteilles de vin; collez en même temps avec vingt grammes de la poudre n° 1 de M. Jullien; agitez fortement la liqueur; remplissez et bouchez bien le tonneau; six heures après, soutirez le vin, en ayant soin, lorsque la liqueur cessera de couler, d'incliner la pièce avec beaucoup de précaution, attendu que toutes les parties acéteuses se trouvent réunies dans la lie; laissez ensuite reposer jusqu'à ce que le vin soit parfaitement limpide. Si l'acidité était très-forte, il faudrait faire la même opération une seconde fois. Quatre onces de froment grillé produisent à peu près le même effet que les noix.

On a ôté l'aigre à une barrique de vin de Bordeaux, avec cinq ou six onces de chaux éteinte dans un litre d'eau, et un demi-décilitre de bonne eau-de-vie.

On corrige aussi le goût acide des vins en les mêlant, soit avec des vins nouveaux très-fermes, soit avec de la lie fraîche, ou, mieux encore, en les versant sur le marc d'une cuve que l'on vient de vider; mais comme ces mélanges ne peuvent que masquer la dégénération sans en détruire le principe, il faut boire promptement les vins rétablis par ces procédés.

Pour les moyens de purifier les tonneaux vides qui ont le goût d'aigre (Voy. TONNEAU.)

AIGUILLE-à-brider (*ustensile de cuisine*). Grosse aiguille dans laquelle on passe une ficelle fine, mais solide (du petit fouet), et avec laquelle on *trousse* les viandes, la volaille, le gibier et même les gros poissons, avant de les faire cuire.

AIL. Plante dont la racine est bulbeuse ou à oignon, composée de plusieurs petits tubercules charnus et oblongs, d'un goût très-âcre, séparés les uns des autres par des