



LES APPAREILS SAVALLE

A l'Exposition maritime internationale du Havre

LEUR UTILITÉ AUX COLONIES

Au Directeur

Sans cesse à la recherche de tout ce qui est nouveau en ce qui se rattache à l'art que j'exerce, je me sens heureux d'applaudir aux efforts de mes contemporains, et il est difficile, croyez-le, monsieur, d'accorder des éloges si l'on n'a pas une certaine expérience pour se guider dans ses appréciations. Il ne suffit point d'exprimer son impression, il faut encore la faire partager aux gens du métier; c'est ici le but que je me propose en vous parlant des appareils Savalle. Nous entrons depuis quelque dix ans dans une voie de progrès et de perfectionnements dont les effets n'échappent à personne. De tous les arts industriels, la distillation est sans contredit un de ceux qui progressent le plus; il importe donc de donner d'une manière succincte et précise aux industriels disposés à organiser des usines, des renseignements et des indications qui leur permettent d'exploiter de la manière la plus avantageuse les éléments dont ils peuvent disposer, et d'obtenir le succès auquel ils ont droit.

Une amélioration d'un incontestable intérêt a été apportée aujourd'hui à la fabrication du rhum dans les colonies.

Par le mot rhum, on désigne une liqueur alcoolique obtenue à l'aide de la fermentation de la mélasse ou du jus de canne et de la distillation du liquide vineux ainsi obtenu.

Dans les résidus de canne à sucre provenant des sucreries, il reste une quantité très-importante de vesou, dont on ne tire aujourd'hui aucun parti.

Il y aurait cependant un très-grand bénéfice à soumettre ce produit à la macération pour en retirer complètement les parties saccharines. Les sucreries produiraient ainsi une quantité d'alcools dont la matière première ne leur coûterait rien.

Ces vesous ou résidus de cannes seraient jetés, en sortant du moulin, dans de grands bacs carrés en bois ou dans des cuves qui feraient office de macérateurs. Ces bacs ou cuves seraient munis d'un double fond, et l'on ajouterait ensuite une quantité d'eau chaude suffisante pour les faire macérer.

Les appareils Savalle, qui sont appelés à un très-grand avenir pour ce genre de distillation, peuvent également produire la distillation des mélasses. Ces dernières seraient travaillées à part, ou par mélange, avec le jus provenant de ces résidus. La maison Savalle a déjà livré aux colonies plusieurs appareils destinés à ces travaux, qui fonctionnent et produisent des alcools de vins, de betteraves, de mélasses, etc.; elle en a, en outre, livré *soixante-cinq*, depuis l'Exposition universelle de 1867.

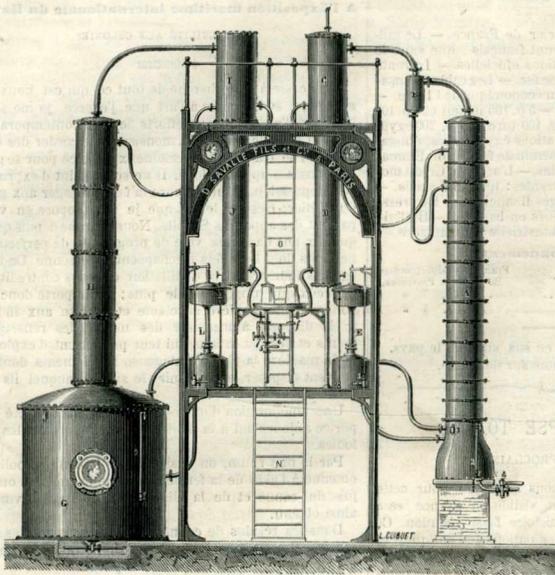
Et il est à notre connaissance que déjà, à la Martinique, deux de ces appareils fournissent des produits de première qualité, l'un, chez M. le baron de Larenty (Fort-de-France), pouvant produire 3,600 litres de rhum par jour, et l'autre chez M. Eugène Eustache, usine de Galion (Trinité), produisant 4,000 litres; les rhums obtenus par ces appareils sont d'une perfection incontestable, et leurs propriétaires sont heureux de pouvoir constater ces résultats.

Les appareils que M. D. Savalle et Cie ont exposés au Havre, classe 12, section 1, groupe 2, n'ont été construits que pour l'exportation; la charpente en fer, tout en étant d'une solidité parfaite, ne laisse rien à désirer sous le rapport de l'élégance et de la légèreté.

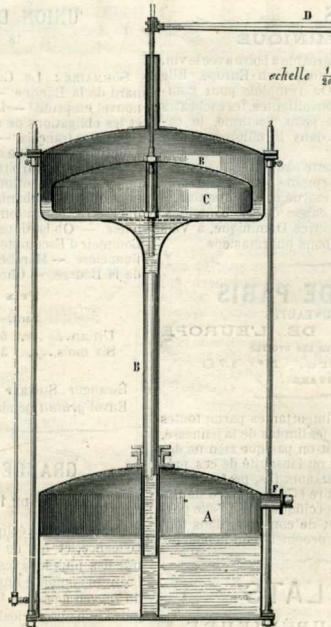
Ces deux appareils sont la plus faible dimension que M. D. Savalle et Cie construisent; ils peuvent, malgré cela, fournir par jour 2,300 litres d'alcools fins ou 4,000 litres de rhum. Ces appareils, munis chacun d'un régulateur de vapeur automatique d'une grande puissance, permettent aux personnes les plus inexpérimentées de les diriger.

Une éprouvette-jauge, adaptée à ces appareils, indique la quantité d'alcool que produit par heure l'appareil et contrôle la régularité du travail; elle évite les projections d'alcool, qui ont lieu par les éprouvettes ordinaires. La moindre fluctuation qui aurait lieu dans l'alimentation d'eau de condensation s'aperçoit immédiatement, ne durerait-elle qu'un moment, l'éprouvette l'indique, et permet alors au distillateur de porter immédiatement remède au mal. N'oublions pas d'ajouter que toutes les pièces de ces appareils étant réparées et ajustées, peuvent se remonter en peu de temps, ce qui est un véritable profit pour les colonies; nul besoin de faire venir des chaudronniers habiles pour monter ces appareils: donc, économie d'argent et de temps.

Disons, en terminant, que ces appareils, font l'admiration des nombreux visiteurs à l'Exposition internationale et maritime du Havre. Aussi la distinction (médaille d'or) dont ils ont été l'objet à l'Exposition universelle



Appareil de M. D. Savalle pour la distillation et la rectification des alcools.
Vue d'ensemble.



Régulateur automatique de chauffage des appareils
Savalle.

échelle $\frac{1}{25}$

de 1867 est-elle une récompense justement méritée, et les soins que la maison D. Savalle et Comp. apporte dans la construction de ces appareils sont un sûr garant près de ses nombreux acquéreurs.

DUPLAIS jeune,
Auteur du *Traité de la Fabrication des liqueurs et de la Distillation des alcools*.

S'adresser, pour les renseignements sur la fabrication des alcools, rhums, vesous, mélasses, et pour l'achat des appareils, à MM. D. Savalle et C^e, 64, avenue de l'Impératrice, Paris.

Nous faisons suivre cet article des gravures ci-contre, représentant l'ensemble des appareils Savalle et C^e.

et du régulateur automatique, que nous communiquons à M. Duplais jeune.

A, B, C, D, E est l'appareil distillatoire dont A est la colonne, B le brise-mousse, C le chauffe-vin, D le réfrigérant, et E le régulateur de vapeur. Ce premier appareil s'emploie isolément pour la production des alcools de vins, pour celle des rhums, des tafias, des whisky, etc. il s'emploie également avec le second appareil, et sert alors à la production des flegmes de betteraves, de mélasses, de grains, de garance, etc., qui sont soumis au second appareil pour être raffinés.

G, H, I, J, L est l'appareil de rectification qui sert à élever le degré, et à séparer des alcools les éthers infects et les alcools amyliques qui en rendent l'emploi impossible dans la consommation. Ce second appareil opère le raffinement de l'alcool, et cela dans des conditions excellentes, tant sous le rapport de la qualité parfaite du produit obtenu que sous celui de l'économie de combustible, et de la perte d'alcool éprouvée par les autres appareils.

De toutes les opérations de la distillerie, la rectification, avec épuraison et concentration des alcools, est la plus difficile. Qu'il s'agisse de distiller ou de rectifier, l'appareil Savalle repose sur le même principe; il produit toujours d'excellents résultats au point de vue de l'économie de la fabrication et de la perfection des produits.

Le régulateur est la boussole qui dirige l'appareil. Sensible comme le levier de la balance, il obéit aux

moindres effets, et modère avec rapidité et sirement tout écart qui pourrait se produire. Invariablement contenue dans les limites de la température et de la pression, la rectification se poursuit avec calme, sans soubresauts violents, et l'alcool s'écoule avec abondance en un jet constant, régulier, et au titre le plus élevé.

Le régulateur automatique de M. Savalle est une heureuse application des lois de la physique aux appareils de la distillation. La force qui le fait agir, les résistances qu'il est chargé de vaincre, les résultats qu'il doit favoriser, tout est prévu, mathématiquement calculé, conformément aux données de la science, et coordonné avec l'ensemble de l'appareil, de manière à produire la plus grande somme de travail avec la plus petite quantité de dépenses. On réalise ainsi de grandes économies de combustible, d'eau, de temps, de déchet, de coulage, d'évaporation, de main-d'œuvre et d'argent; la qualité du produit correspond à la bonté de l'appareil. S'il est impossible de dire jamais qu'on a trouvé le dernier terme du progrès, il est assurément permis d'affirmer que les appareils de MM. D. Savalle fils et Cie sont, au point de vue de la pureté des produits, de l'économie du travail, l'expression la plus haute de perfectionnements introduits dans les appareils de distillation.

AUG. MARC, directeur-gérant.

Imp. de l'Illustration, A. Marc, rue de Verneuil, 22, à Paris.