

Lorsqu'on a affaire à des vins blancs, on peut remplacer l'huile par la braise de boulanger qui, employée en poudre très fine et exempte d'impuretés, donne parfois de très bons résultats.

La braise de boulanger, qu'il faut choisir bien brûlée, est lavée avec soin pour la débarrasser entièrement des cendres; puis pilée aussi finement que possible. On la délaie ensuite dans un peu de vin, de façon à former une espèce de bouillie, et on la jette dans le récipient contenant le vin. La masse est ensuite vigoureusement agitée pendant quelques instants et à diverses reprises durant une journée. On procède enfin à un collage et, dès limpidité, on soutire.

La quantité de braise de boulanger est très variable, et il est utile de la déterminer par des essais préalables sur quelques litres de vin.

Le goût de lie est dû au contact trop prolongé du vin avec les lies. Un vin, qui reste trop longtemps sur les lies, prend, en effet, le goût de cette substance et une odeur putride des plus détestables. On l'atténue quelquefois par un soutirage et un collage énergique. Mais le plus souvent on est obligé d'avoir recours au traitement à l'huile.

Le goût de sec, qui est également très désagréable, se développe dans les vins logés dans des récipients contenant de la lie sèche. Il se communique avec une très grande facilité. On atténue ce défaut, soit par des collages, soit par fouettage avec de l'huile. — ("Revue Vinicole").

L. JOUE.

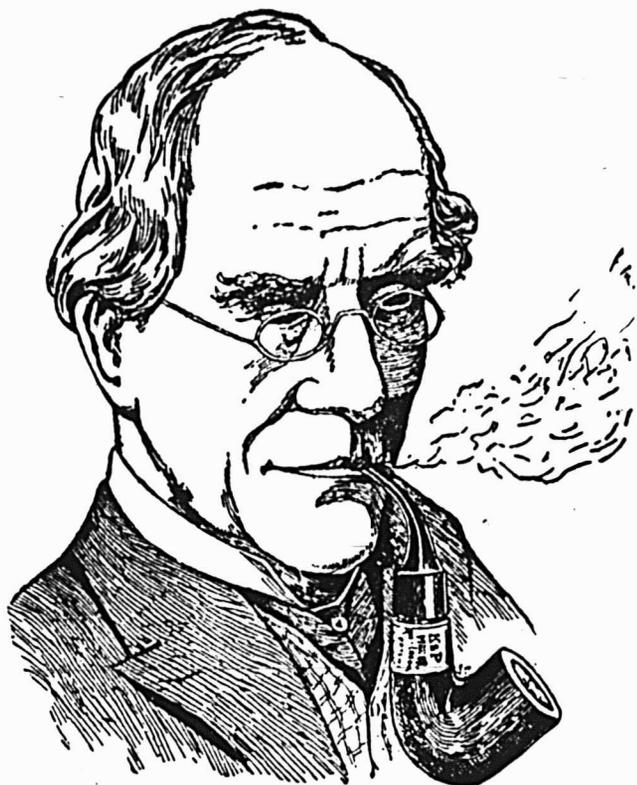
CONSEILS A MEDITER.

L'air pur dans une cave est aussi nécessaire à la bonne qualité d'un stock qu'il l'est à la convalescence d'un patient.

De plus, si un client venait à sentir quelque mauvaise odeur provenant de la cave, il en serait dégoûté et passerait sa clientèle à un autre. Le blanchissage à la chaux coûte peu; blanchissez les murs de la cave au moins deux fois par année. C'est un désinfectant et il contribue à purifier l'air.

Ne défigurez pas votre place d'affaires, extérieurement ou intérieurement, avec un lot d'enseignes inutiles. Cela diminue l'aspect du magasin et vous déprécie aux yeux du public. Les brasseurs et distillateurs vous fourniront de petites enseignes dessinées avec goût, si vous les demandez. Celles-ci, convenablement disposées sur vos murs, donneront de meilleurs résultats que ces immenses placards que l'on trouve dans certains endroits. Rappelez-vous que le client aime à boire et à manger dans des endroits propres. Vous êtes soigneux lorsqu'il s'agit de plaire à son goût et à son odorat; prenez les mêmes précautions pour ne pas offenser son sens de la vue.

Lorsque vous engagez un nouveau commis de bar, assurez-vous qu'il n'a pas la vicieuse habitude de remplir de liqueurs inférieures des bouteilles portant l'étiquette d'une marque supérieure. Les lecteurs du "Prix Courant" sont au-dessus de tout soupçon, nous le savons. Toutefois, le commis qui vient d'un autre établissement, peut avoir contracté l'habitude de substituer les liqueurs, et croira que vous attendez de lui la même chose. Lorsque vous prenez un commis à votre service, informez-vous à ce sujet, et dites-lui qu'il doit se tenir à la hauteur de la clientèle. Autrement, votre réputation pourrait souffrir pour des fautes que vous n'avez pas commises.



Les Connaisseurs

FUMENT LA

PIPE "PETERSON"

Tous les marchands de tabac soucieux de leur réputation devraient avoir cette marque en magasin.

Seule et unique maison au Canada réparant et fabriquant les pipes et articles de fumeurs en tous genres.

Propriétaires des
MARQUES BIEN CONNUES



Seuls dépositaires des Tabacs et Cigarettes
de la Régie Française.

GENIN TRUDEAU & CIE., Limitée.

22 RUE NOTRE-DAME OUEST, - - MONTREAL.