

Remarques

La ménagère quelque peu habile et intelligente sait préparer et faire aimer les boissons les plus saines et les moins coûteuses.

EDOUARD DU SOL.

Faites bouillir les bouchons afin qu'ils s'enfoncent plus facilement dans le goulot des bouteilles.

Placez vos bouteilles sur le côté ; elles demeureront plus facilement bouchées.

Pour faciliter la clarification des vins, ajoutez un blanc d'œuf et une cuillerée à dessert de sel par gallon de liquide.

Les bières doivent être conservées dans un local où la température se maintient très basse. Autrement, il vaudrait mieux les préparer par plus petites quantités.

Le mélange de différentes espèces de fruits sauvages ou cultivés donne un bouquet ou un arôme beaucoup plus fin à certains vins.

Les cidres se conservent plus difficilement dans les bouteilles, notamment lorsqu'elles sont exposées à la lumière.

Si l'on désire obtenir des vins doux et légers, en général, la quantité d'eau ne devra pas dépasser en pesanteur le poids des fruits. Les vins capiteux sont quelque peu préjudiciable à la santé.
