



PETITS TRAVAUX D'AMATEURS

POUR CONSERVER LES RAISINS

Comment peut-on installer, dans le plus petit emplacement possible, un appareil pour conserver beaucoup de raisins?

La réponse à cette demande est que la conservation des raisins peut se faire par deux procédés absolument différents dits "à raffe sèche" et à "raffe humide".

Pour la raffe sèche, à la campagne, on pend, les grappes séparées l'une de l'autre autour de cercles de barrique attachés au plafond par une corde. Mais chaque cercle ne peut tenir suspendues que 15 à 18 grappes au plus. Dans le même espace, on peut installer un cadre comme celui qui représente la figure ci-contre et auquel on pourra accrocher au moins 60 grappes. Prenez huit planches de sapin raboté ayant 4 pouces de large et $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur: deux de ces planches A et B auront 32 pouces de long et les six autres C et D du cadre et E E E E des traverses, 31 pouces seulement. Vous assemblerez le tout en le clouant. Sous les bandes, vous visserez des pitons de la force de ceux qui servent à accrocher les petits rideaux; ils seront distants de 4 pouces au moins les uns des autres et avec du fil de fer galvanisé très fin, vous fabriquerez à la pince,

des petits S d'un pouce de haut.

Quatre ficelles fixées aux coins du cadre et réunies ensemble permettront de le suspendre. Mais prenez note que pour une bonne conservation, *la grappe doit être pendue, la queue en bas*, contrairement à l'habitude des campagnes; c'est à cela que sont destinés les S en fil de fer. On attache en tête de chaque grappe sur la tige ligneuse une petite boucle de fil dans laquelle on accroche une des branches de l'S, l'autre se plaçant dans le piton. On peut même alterner des bouts de fil longs et d'autres courts de façon à ce que les grappes ne se touchent jamais et soient comme placées à deux étages différents. Cela permet d'augmenter le nombre des pitons.

Dans la conservation des raisins à raffe sèche, les grains se rident. Pour leur rendre l'aspect frais, on les plonge cinq minutes dans l'eau chaude. Mais s'ils sont alors regonflés, ils se rident à nouveau et deviennent inutilisables à la suite.

Le procédé de conservation à raffe humide a l'avantage de conserver à la grappe son aspect normal. "On coupe le sarmement à porteur d'une grappe de raisin, en