A l'automne, on supprimera complètement les bourgeons anticipés, on rabattra le bourgeon de prolongement sur la moitié de sa longueur, et on enterra la vigne.

Le printemps suivant, il faudra avoir bien soin, en retirant la vigne de terre, de ne pas casser les yeux ; on la palissera comme l'année précédente. Chaque œil émettra un rameau à fruits, vigoureux, dont les yeux seront très rapprochés et qui portera une grappe à chacune des 4 ou 5 premières feuilles. Le bourgeon de prolongement sera traité comme celui de l'année précédente. Chaque œil du rameau à fruits émettra un bourgeon anticipé que l'on pincera encore sur la 7e ou 8e feuille. Quand le raisin sera bien formé, on taillera les rameaux à fruits à la 2e feuille, au-dessus de la dernière grappe, pour faire refouler la sève dans le raisin, afin d'augmenter son volume, et de hâter sa maturité.

Après la récolte, on taillera les rameaux à fruits à deux yeux près de leur naissance, et celui du prolongement sur 3 ou 4 yeux. Le cep se trouvera donc hérissé d'une série de coursons, pourvus chacun de deux bons yeux, lesquels donneront naissance, l'année suivante, à deux vigoureux rameaux à fruits. Ces rameaux seront traités comme les précédents.

A l'automne on taillera le courson sur le rameau le plus rapproché de sa base, et le rameau restant sur deux yeux. On opèrera ainsi chaque année, de manière que chaque courson soit toujours muni de deux bons yeux.

Quand les coursons deviennent vieux et gros, on peut les rajeunir ; on profitera pour cela d'une année où un rameau à fruits se serait déclaré exactement à la base du courson. On coupera celui-ci, et on taillera le rameau en question sur deux yeux.

Les meilleures variétés sont les suivantes :

Bacchus.—Raisin noir, compact, petit, bon pour le vin et la cuisine.

Champion.—Raisin très précoce, noir, recommandable en raison de sa précocité qui en fait un raisin de marché. Bon pour le vin et la table.

Concord.—Grappe très grosse, raisin noir, produit beaucoup et mûrit assez tôt pour qu'on ait le temps de le cueillir avant les gros froids ; bon pour le vin et la table.

Delaware.—Grappes petites, mais compactes, raisin rouge et d'une saveur délicieuse. Bon pour la table.

Duchesse.—Raisin blanc, de grande qualité, et rapportant beaucoup, grappe moyenne et serrée ; raisin de table.

Moore's early.—Raisin noir, vigoureux et rustique. Le fruit est gros et mûrit plus tôt que le Concord ; le cep résiste bien au mildew. Bon pour le vin et la table.

Moyer.—Rouge, ressemble beaucoup au Delaware, mais mûrit plus tôt ; les grains sont plus gros. Sa saveur délicieuse en fait un raisin de choix pour la table.

Niagara.—Raisin blanc, vigne rustique et productive ; grain de la grosseur du Concord, mûrissant à peu près en même temps que ce dernier.

Vergennes.—Raisin rouge vif, qui se garde une partie de l'hiver ; chair tendre et délicate, excellent pour la table.

Roger's No 9.—Raisin rouge très gros, produisant beaucoup et mûrissant tôt, excellent pour le vin et la table.

Pour conserver le raisin on s'y prendra de la manière suivante : on fera une caisse de bois, que l'on revêtira à l'intérieur d'une feuille de zinc, pour qu'elle puisse retenir l'eau. On fera un couvercle percé de trous assez gros pour laisser passer un sarment de vignes. Au lieu de couper le raisin par grappes, on coupera le rameau par fragments contenant deux grappes. On emplit la caisse d'eau où l'on met du sulfate de fer pour l'empêcher de se corrompre. On y introduit l'extrémité des sarments à grappes. Le raisin se conserve ainsi jusqu'au printemps dans une pièce peu éclairée et où il ne gèle pas.

Maladies.—Une bonne culture, un sol tenu constamment propre et bien ameubli contribueront beaucoup à éloigner les maladies. Néanmoins elles feront leur apparition. La principale est le mildew qui attaque le fruit et les feuilles. On se servira de la bouillie bordelaise, quand les bourgeons s'épanouiront, puis on emploiera le carbonate