

retardent la maturation de la grappe et absorbent une portion de sève dépensée inutilement.

Il faut enlever non-seulement l'extrémité de la grappe, mais encore tous grains avortés qui sont à l'intérieur, grains à peine gros comme les plus petits pois, et qui restent toujours verts.

Le résultat de ce travail est une augmentation notable dans la quantité et dans le volume des raisins.

Le cisèlement est une opération très peu pratiquée, et cependant il est impossible d'obtenir des raisins bien mûrs et de longue garde, s'ils ne sont pas ciselés. Il faudrait ciseler au moins le raisin destiné à être conservé, si on ne peut faire mieux.

On supprime d'abord, l'extrémité des plus longues ramifications, les grains sont petits, serrés; ils mûrissent difficilement et ombrageront le milieu de la grappe en grossissant. Ensuite on coupera au ras de la grappe, les ramifications trop serrées, pour donner de l'air et de l'espace dans la grappe et enfin on enlèvera l'extrémité.

Les grains du bout sont petits, mal constitués; ils ne mûrissent jamais et végèteront au détriment de ceux conservés.

Les ramifications sont également espacées; l'air et la lumière pénètrent partout.

Cela fait, on enlève avec la pointe des ciseaux, tous les grains serrés, ceux qui sont au centre des ramifications, et enfin tous les grains avortés (ces petits grains verts, mal fécondés, restant gros comme une perle, ne mûrissent jamais, et vivent au détriment des grains conservés), alors les grains *dansent*, suivant l'expression des ciseleuses; ils sont bien écartés, ne se tournent pas, et aucune production inutile n'est restée dans la grappe.

Dans ces conditions, les grains conservés acquièrent un grand développement, une qualité hors ligne, et un coloris qu'il serait inutile de chercher sans le cisèlement.

Les raisins ainsi traités se conservent excellents et aussi frais que si l'on venait de les cueillir, jusqu'au mois de mai, dans des boîtes à raisin ou même dans des fioles remplies d'eau.

Il faut opérer bravement, et ne jamais s'effrayer de la quantité de grains supprimés.

La proportion des grains à supprimer est d'un tiers sur les grappes peu serrées, et de la moitié sur les variétés ayant les grains très agglomérés comme le *précoce noir*, etc.

On ne retire jamais trop de grains. Quand on n'a pas la pratique du cisèlement, on se figure avoir tout abîmé, et toujours, on reconnaît, à la récolte, qu'il en reste encore trop.

Le cisèlement donne non-seulement la qualité et le coloris au raisin, mais encore il avance la maturité de plus de quinze jours.

Sans cisèlement, pas de maturité complète, point de qualité ni coloris, pas plus que de raisin de garde.

Le cisèlement est le *secret* des magnifiques raisins que l'on vend en boîte à Paris.

Tout le monde se demande comment on peut obtenir de tels raisins; c'est bien simple et bien facile; ciselez, et vous aurez de ces productions d'élite tant que vous en voudrez.

On opère le cisèlement quand le raisin est au tiers de sa grosseur.

L'opération du cisèlement ne peut être exécutée, vite et bien qu'avec des ciseaux pointus des deux côtés; ce qui permet de les faire pénétrer vite et profondément dans la grappe: de plus, ils sont munis d'un ressort de sécateur qui les ouvre tout seuls, et dépourvus d'anneaux.

Quand on essaye de ciseler avec des ciseaux terminés par des anneaux, on a les doigts coupés au bout de deux heures.

Il en est de la conservation des raisins comme du mal de dent: chaque personne a un et même plusieurs remèdes aussi impuissants les uns que les autres. Cette découverte récente, due à M. Rose Charmeux, est la seule qui soit sérieuse et à l'aide de laquelle on n'échoue jamais.

Au lieu de cueillir le raisin grappe par grappe, on coupe le sarment à fruit tout entier; cela ne porte aucun préjudice à la vigne, puisque ce sarment doit tomber à la taille et qu'on le coupe quand la végétation est accomplie. Que les sarments portent une ou deux grappes, on les coupe à la base à quatre ou cinq yeux au dessous de la première grappe ou de l'unique grappe. On coupe ensuite à un ou deux yeux, au-dessus de la seconde grappe, le haut du sarment ou de la grappe s'il n'y en a qu'une, et on met le bout intérieur du sarment dans l'eau où il se conserve comme un bouquet.

On fait faire une caisse longue, (elle est préférable à l'emploi des fioles à médecines, c'est un matériel cassant et surtout embarrassant, les caisses sont préférables), haute de 10 pouces environ, garnie à l'intérieur d'une chemise en zinc, bien soudée pour tenir l'eau. Le couvercle est percé de trous assez grands pour passer les sarments.

On emplit la caisse d'eau dans laquelle on met un peu de sulfate de fer ou de poudre de charbon, pour l'empêcher de se corrompre, et l'on pique une branche dans chaque trou du couvercle. Le raisin se conserve ainsi jusqu'au printemps sans la moindre ride, et aussi frais que si on venait de le cueillir.

Caisse à raisin—On fait avec six planches et quelques clous, une caisse plate et longue (c'est plus commode pour visiter les raisins), haute de 10 pouces environ, de la largeur d'une table et de 3 pieds, 10 pouces environ de longueur, on perce avec une mèche à 6 pouces de distance, des trous de 6 lignes de diamètre sur toute l'étendue du couvercle. Il ne reste plus qu'à faire venir le ferblantier pour faire la chemise intérieure. Cette dépense est insignifiante; c'est la meilleure et la plus pratique.

Les caisses à raisins ne doivent pas être mises dans le fruitier (elles y répandraient trop d'humidité), mais dans une pièce spéciale, un peu éclairée, et où il ne gèle pas.

C'est tout ce qu'il faut pour obtenir les meilleurs résultats: des raisins aussi frais au mois de mai que s'ils venaient d'être cueillis.

PAUL DE LANOUÉ.

Choses et autres.

"Etude sur la colonisation et l'agriculture au Canada."—Nous recevons de M. Louis Passy, député conservateur du département de l'Eure, secrétaire perpétuel de la Société nationale d'agriculture de France, une excellente brochure qu'il a publiée à l'occasion de la St-Jean-Baptiste 1887, sous le titre: *Etude sur la colonisation et l'agriculture au Canada.*