

D'après mon expérience, j'ai constaté qu'à tous les points de vue pratiques, la ouate ordinaire en feuille offre l'emballage le plus satisfaisant. On la coupe en morceaux assez larges pour couvrir les rangs de fruits, dans des paniers à raisins ou à pêches, qui seront munis d'anses en broche, de manière à ce qu'on puisse les empiler sur une table, ou les suspendre à des clous aux poutres de la cave à fruits. Il faut revêtir les côtés et le fond des paniers. Mettez un rang de raisins puis un rang de ouate jusqu'à ce que le panier soit rempli, disons quatre ou cinq rangs au plus. Avec la précaution et l'attention voulues, le meilleur raisin de garde restera en bonne condition jusqu'au mois de mai ou au mois de juin, bien que, sans doute, il sera un peu amolli à la fin. Du raisin pas assez mûr, pauvre ou chargé d'eau ne se gardera sous aucune condition.

Pour cueillir le raisin, on doit choisir de préférence un jour sec, et l'on doit apporter un grand soin à la manipulation. Un grain de raisin meurtri de même qu'une pomme meurtrie, se décomposeront sûrement avec le temps, et ils affecteront leurs voisins. Voilà ce qui fait que dans un panier de raisin, comme nous en achetons au marché, venant du sud ou de l'ouest, par un long voiturage et un emballage solide, plusieurs grappes sont plus ou moins brisées; il faut que tous les grains brisés soient coupés avant l'emballage. On ne devrait pas emballer les raisins pour l'expédition avant que l'excès d'humidité dans la tige ait disparu. Cela peut se faire, par un beau temps, en quelques heures, en les mettant sur un seul rang d'épaisseur dans des paniers ou sur des tables où l'air peut circuler librement, au travers. Toutefois, on peut pousser ce procédé à l'excès, au détriment du raisin. Ce qu'il y a de plus important après l'emballage, c'est de tenir le raisin dans une température continuellement basse, sèche et égale, très froide, aussi près du degré de congélation que possible, et qu'on pourra le permettre avec sûreté. Cela demande beaucoup de surveillance, car à l'autonne nous avons souvent des journées de chaleur qui exigeront que l'on transporte les raisins dans les caves à fruits. Pendant un certain temps, il est préférable de laisser les paniers sur une galerie ou sous une bâtisse ouverte jusqu'aux fortes gelées, même dut-on les couvrir d'un drap, la nuit. Quand on les a transportés définitivement dans la cave à fruits, on doit les tenir aussi près du point de congélation que possible, durant tout l'hiver. Pour cela, et afin que l'atmosphère soit sèche, ouvrez les fenêtres durant le jour plutôt que durant la nuit.

Quant aux variétés à choisir pour la garde, celles dont la pellicule est un peu épaisse sont les meilleures, telles que les Salem et autres hybrides Rogers. Le raisin Vergennes, originaire du Vermont, est le meilleur de tous pour la garde bien qu'il trouve rarement à sortir du jardin domestique, vu que c'est essentiellement un raisin de garde, tandis que les hybrides Roger, le Concord et le Delaware sont en abondance sur nos marchés. Le raisin Duchesse, qui est un raisin blanc un peu petit, est de bonne garde. Mais les efforts pour essayer de garder des variétés extraordinairement précoces, telles que le Champion et le Hartford ne paient pas ce qu'il en coûte. Au cours d'une expérience sur une quarantaine de variétés choisies dans l'hiver de 1883-84, en vue d'un article que j'écrivais pour le "American Agriculturist," j'ai trouvé que le Concord, le Warden et le Delaware se gardaient en bon état jusqu'au mois de décembre: le Duchesse, plusieurs des hybrides Rogers et un raisin noir pour le vin et la table, auquel on