

laissant à partir de la grappe *d* la longueur de 6 ou 7 entrenœuds dont 3 ou 4 au-dessous et 3 au-dessus de la tige *c* de la grappe; puis on enduit le bout supérieur *b* de ce sarment avec de la cire à greffer pour empêcher l'évaporation des liquides qui se trouvent dans la tige."

Voici le procédé à rafle humide :

"On introduit l'extrémité inférieure du sarment dans une fiole contenant de l'eau *M*, à laquelle on ajoute, pour empêcher la putréfaction, du charbon pulvérisé *N*."

Mais des bouteilles ou des flacons d'une contenance d'au moins une chopine tiennent beaucoup de place et si elles ne sont pas accrochées, il faut les fixer sur leurs planchettes pour éviter les accidents.

Quoique la conservation à rafle humide nécessite, pour un même nombre de grappes, un emplacement dix fois plus considérable que celle à rafle sèche, nous avons réduit cet emplacement à son minimum, en substituant aux fioles des morceaux de tuyaux de gouttière en zinc.

On prend un morceau de tuyau *A* de une verge de long environ. A un pouce du point qui sera le niveau supérieur, on fait avec un fort poinçon une série de trous *C C C C* que l'on agrandit ensuite à la lime de façon à pouvoir donner passage au sarment.

Au centre du dessus *D*, on fait un autre trou destiné à placer un petit entonnoir.

Les deux bouts *B B'* du tuyau ne sont pas bouchés; on en trace la forme sur une plaque de zinc avec un crayon et on découpe deux rondelles avec des ciseaux. Ces rondelles s'adaptent bien à l'intérieur du tuyau de chaque côté, mais elles laisseraient filtrer l'eau. On les mastique comme on le ferait pour une vitre avec un ciment inaltérable à l'eau.

Nos réservoirs étant ainsi préparés en

