Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 2 (1864)
Heft: 6

Artikel: Conservation des raisins
Autor: A.L.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-177087

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Une autre considération, d'un ordre plus matériel, a encouragé la création de ces entrepôts : le prix toujours croissant des loyers, dans les villes, empêche un grand nombre de maîtres d'état de se procurer des magasins où ils puissent exposer, aux yeux du public, les produits de leur travail. Un grand nombre d'entre eux doivent reléguer leur atelier dans les abords de la ville et se trouvent ainsi en dehors de la circulation générale. Et, dans notre canton, l'isolement se fait sentir plus vivement encore pour la plupart des industriels des petites villes ; connues seulement des habitants de leur localité, ils n'ont à travailler que pour la localité, tandis que plusieurs d'entr'eux, s'ils étaient encouragés par une plus grande consommation, pourraient offrir des produits qui ne craindraient pas l'exportation. Pour ne citer qu'un exemple, nous dirons que l'ébénisterie du canton de Vaud a été longtemps en grande faveur et que, si elle ne trouve aujourd'hui d'autre marché que le canton lui-même, c'est qu'elle n'a pas été excitée par la concurrence et qu'elle n'a pas trouvé l'occasion de se faire connaître à l'étranger. Et cependant, notre pays est des mieux placés pour laisser prendre à la menuiserie en général une extension considérable ; par ses bois, ses nombreux cours d'eau, il offre toutes les ressources naturelles que ne trouvent pas immédiatement les industriels des grandes villes.

On comprend donc qu'un établissement plus ou moins vaste qui recevrait en dépôt, moyennant une légère finance, tous les produits de notre industrie vaudoise et qui se chargerait d'en opérer la vente, serait d'une immense utilité, et pour le producteur et pour le consommateur. Le premier trouverait l'occasion d'exhiber son travail devant un public nombreux et à bien moins de frais que n'en exigerait un local particulier ; le second trouverait réunis, dans une même enceinte, toutes espèces de meubles, appareils, outils, objets de fantaisie qu'il devrait chercher, sans cela, chez un grand nombre de personnes différentes. Les industries pourraient, en même temps, se compter, mesurer leurs forces et l'on verrait plusieurs d'entre elles, à peine connues, qui pourraient prendre un grand essor.

On m'objectera, peut-être, que les industriels des diverses localités du canton seraient plus mal partagés que leurs collègues de Lausanne, puisqu'ils auraient à supporter des frais de transport plus considérables. Je répondrai que le prix des loyers, toujours plus élevé à Lausanne que dans les localités plus petites, amènera certainement les prix de revient des objets manufacturés au même taux pour tous. Du reste, s'il devait en coûter aux premiers une petite dépense de plus qu'aux derniers, ces sacrifices seraient compensés par une plus grande extension des affaires, une plus grande quantité de travail et, partant, une plus grande source de bénéfices.

La Société industrielle et commerciale s'occupe sérieusement de cette question, et doit prochainement adresser une circulaire à tous les industriels du pays, afin de connaître exactement leurs opinions à ce sujet ; elle pourra juger ainsi du degré d'importance qu'il conviendrait de donner à l'*exposition permanente des produits de l'industrie vaudoise*.

S. Cuénoud.

Conservation des raisins.

Dans notre pays de vignoble, il n'est aucune ménagère qui ne s'entende à merveille à conserver les raisins pendant plusieurs mois, et nous croirions faire injure à nos charmantes lectrices en voulant leur donner des directions à cet égard. Nous voulons cependant indiquer ici comment on procède dans divers pays ; les personnes qui aiment le changement pourront essayer d'un nouveau moyen et le plus grand nombre, sans doute, trouveront que ce qu'il y a de plus simple et de meilleur est précisément ce que tout le monde fait chez nous aujourd'hui : suspendre les grappes à des perches ou à des cordes, dans des chambres non-chauffées mais à l'abri de la gelée.,

Dans la Russie méridionale, on cueille le raisin avant sa complète maturité et on le dispose dans des pots, avec du millet sec, de telle sorte que les grappes ne puissent se toucher. Les pots sont ensuite fermés avec soin et même mastiqués pour éviter toute communication avec l'air.

En Amérique, on utilise les propriétés conservatrices du coton ; on laisse les grappes sur le cep aussi tard que possible, sans attendre cependant les fortes gelées. On les coupe alors avec un couteau bien affilé, et après avoir enlevé délicatement tous les grains endommagés, on laisse pendant quelques jours les raisins dans une chambre froide. Alors on les emballe dans des couches de coton ordinaire, dans des boîtes en fer-blanc ou des pots à conserve que l'on mastique soigneusement et que l'on garde dans un local frais. Il faut avoir soin de ne pas faire des couches trop nombreuses dans la même boîte, parce que le poids des grappes supérieures écraserait celles qui sont au-dessous d'elles.

Enfin, voici un dernier procédé imaginé en France il y a peu d'années, que l'on dit fort bon mais qui doit être surtout fort long à appliquer. Comme en Amérique, on laisse le raisin sur le cep aussi longtemps que la saison le permet, et lorsqu'on le cueille, on a soin de conserver avec chaque grappe un bout de cep. On mastique la partie supérieure du rameau, on plonge la partie inférieure dans une fiole remplie d'eau à laquelle on ajoute un peu de poudre de charbon, et au bout de quelques jours on étend les grappes sur de la paille ou du coton.

A. L.