

REMARQUES GENERALES.

Malgré le nombre des évaporateurs, des fabriques de cidre et de vinaigre, les établissements où l'on met le fruit en conserves, le produit des vergers de l'ouest de New-York, cette année, a été encore trop considérable pour être tout employé. On a laissé dans les vergers de grandes quantités de pommes, après avoir cueillies et avoir choisi celles de première qualité qui ont été mises en barils. Cela était surtout remarquable dans le comté de Niagara, où, dans presque chaque verger, de grands amas de fruits rouges, verts et dorés (Baldwins, Greenings et Russets), ont été abandonnés à la gelée.

De bonnes pommes pour la mise en conserves ou l'évaporation se donnent pour dix à seize cents du cent livres, et pour le cidre et le vinaigre, même cinq cents du cent livres.

Les pommes sèches sont cotées à :

Premières	3 cents la livre
Tranches	1 cent à 1 1/4 la lb.
Déchets	3/4 de cent à 1 cent la lb.
Jus de pomme ou cidre doux	3 cents le gallon
Cidre doux préparé	4 " "
(garanti pour se conserver 90 jours)	
Vinaigre	4 cents le gallon

Ces prix sont exceptionnels vu la récolte sans précédent, et les cultivateurs même que les fabricants sont unanimes à dire qu'il n'y a pas d'argent à faire sur eux, cette année, dans ce trafic. La moyenne des prix obtenus durant ces dernières années, a été presque le double de celle des prix que l'on vient de citer sur ces produits, ce qui permettait à celui qui faisait l'évaporation de payer le fruit 15 à 20 cents le minot.

Les variétés de pommes hâtives ou d'été ne sont pas beaucoup recherchées pour l'évaporation ; comme elles sont douces, elles ne donnent pas un rendement aussi considérable que les variétés à chair plus consistante, et comme elles manquent de sucre, le produit n'a pas autant de valeur pour la fabrication du cidre ou du vinaigre, à la quelle on trouve à employer une si grande quantité de déchets des variétés plus fermes.

Le produit évaporé d'un minot de pommes douces ou d'été varie de 4 à 5 1/2 ; et celui des pommes d'hiver de 6 à 7 1/2 lbs ; le coût de la fabrication étant le même, de 10 à 12 cents par minot. Le volume des pommes ajoute au rendement ou le diminue, vu qu'il y a moins de perte dans celles qui sont sèches.