

La plus grande partie du cidre produit est consommée en son état naturel, doux. En apportant beaucoup de soin à sa fabrication, la fermentation peut être retardée ou même prévenue dans une certaine mesure. Les couloirs et les toiles devraient être régulièrement nettoyés à la vapeur et stérilisés, pour en enlever toutes les particules de fruit et les germes qui causent la fermentation, et le jus, aussi tôt qu'il sort de la presse, ne devrait pas être exposé à l'atmosphère, et devrait être gardé à une basse température.

Dans la fabrication des cidres raffinés, on emploie plusieurs procédés qui sont considérés par les fabricants comme des secrets de métiers et ne sont pas divulgués.

On a beaucoup employé, pour raffiner le cidre, un sable dans lequel il n'y a pas de fer, et que l'on prenait à Shelburne, Massachusetts. Le jus était filtré à travers de ce sable, mais maintenant on y a substitué la pulpe de bois.

On admet généralement, cependant, que pour conserver le cidre doux pendant un certain temps, il faut employer l'acide salicylique ou autres acides.

Pour économiser sur l'emballage et le fret, quelquefois le cidre est condensé à un cinquième de son volume, ce qui se fait au moyen de l'évaporation dans des machines construites à cette fin. Le cidre est rendu à son état normal par l'addition d'une quantité d'eau égale à celle qui a été évaporée.

Le jus de pomme est converti en vinaigre au moyen des générateurs ou de "convertisseurs." Ce sont de grands réservoirs en bois, debout, dont la capacité varie. Comme pour les opérations qui ont rapport au raffinement et à la conservation du cidre, les fabricants ne se soucient pas de donner les détails du procédé, qui, autant que j'ai pu m'en assurer par des informations puisées à l'extérieur, sont comme suit :

Les générateurs sont remplis de copeaux de hêtre, d'épis de blé d'Inde ou autre chose qui n'affecte pas le goût du jus. Puis cela est saturé de vinaigre quand le générateur est prêt pour l'opération. Le jus frais est versé là-dessus au moyen d'un arrangement spécial, qui fait que lorsque le récipient est plein, le jus se déverse et distribue le jus également sur toute la surface du réservoir. Cela répète à mesure que la machine se remplit de nouveau, le liquide descendant constamment au travers de la masse saturée, jusqu'à ce qu'il atteigne le fond, alors qu'il se trouve converti en vinaigre.

Le principe qui assure cette fermentation rapide semble être le contact libre avec l'air que le jus peut avoir en descendant, aidé de la chaleur produite par la fermentation.

Le vinaigre obtenu ainsi est presque entièrement enlevé sur les marchés locaux, où il trouve à se vendre rapidement. Des lois ont été passées concernant l'étiquetage et la vente des vinaigres, pour empêcher la concurrence des vinaigres à bon marché ou des produits acides.

Malgré le nombre des établissements ouest de New-York employé. On a laissé avoir cueillies et arils. Cela était presque chaque vergreenings et Russets.

De bonnes pommes pour dix à seize cents par quintal du dent livres.

Les pommes sèches

Premières .

Tranches .

Déchets .

Jus de pomme

Cidre doux

Vinaigre .

Ces prix sont excessifs, même que les fabricants, sur eux, cette année, dernières années, a été pour ces produits, ce qui est 15 à 20 cents le quintal.

Les variétés de pommes pour l'évaporation ; considérable que le sucre, le produit du vinaigre, à la quiches des variétés plus.

Le produit évaporé ; et celui des pommes, même, de 10 à 12 cents le quintal, ou le diminution.