Ces tablettes sont faites en toile métallique galvanisée à mailles, du numéro 5, posée avec des broquettes sur de légers cadres en bois de 23¾ pouces de long sur 22 de large. Ils ont environ deux pouces de moins sur la largeur que sur la longueur, afin que, lorsqu'elles sont chargées de fruits, les tablettes n'opposent pas une obstruction complète au passage des courants d'air chaud à travers l'évaporateur. Les morceaux de bois dont sont faits les cadres sont trempés dans une solution saturée d'alun, ce qui les rend à peu près incombustibles pour le service qu'ils ont à faire. Comme le sommet de l'évaporateur se trouve à près de trois pieds au-dessus du poêle, on le fait en bois. A la partie inférieure, les côtés et le dos sont maintenus au moyen de rivets sur un cadre en fer de trois quarts de pouce.

Dans la gravure 1, l'appareil vu de côté est représenté à demi retiré de dessus le poêle pour faire voir la manière dont il est suspendu, et l'arrangement des tuyaux. Le support A consiste en un bout de tuyau à gaz, de trois quarts de pouce. On maintient en place son extrémité supérieure en vissant au plafond une planche dans laquelle on a percé un trou de tarière pour recevoir le bout de support. On peut fixer l'extrémité inférieure en perçant dans la plaque du poêle un trou dans lequel on visse un morceau de fer dans lequel on pratique un trou qui reçoit le bout du support; si on aime mieux, on peut faire couler un morceau de fonte ayant

Fig. 2.

Fig. 3

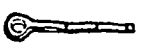

Fig. 4.

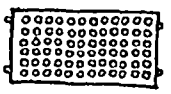

Fig. 5.

la forme indiquée dans la gravure 2, destinée à s'adapter au collet qui, sur le poêle, reçoit le tuyau, et sur lequel on le fixe avec une vis, le bout du support s'ajustant dans le trou B, fig. 2. La penture inférieure, que l'on voit en B, fig. 1, et séparément dans la gravure 3, est une pièce en fonte, ayant à une de ses extrémités des trous pour recevoir le support A, fig. 1, et à l'autre un croisillon sur lequel est pratiquée une rainure dans laquelle vient s'adapter le rebord inférieur de la partie postérieure de l'appareil. La longueur de cette penture, du centre des trous au centre de la rainure, doit être de quatre pouces, et la longueur de son croisillon, de six pouces. Sa hauteur, prise à travers les trous doit être de trois ou quatre pouces, selon que le support est posé sur le poêle avec ou sans le morceau de fonte de la gravure 2.

La penture supérieure, indiquée dans la gravure 4, est un simple morceau de fonte vissé sur le sommet de l'évaporateur. L'arrangement des tuyaux qui donnent passage à l'air chaud de l'évaporateur au tuyau du poêle demande peu d'explications. Il importe seulement d'indiquer que le support passe à travers le centre de la partie verticale, tel qu'indiqué dans la gravure 1 par des lignes pointillées, ce qui permet aux coudes de former un joint mobile et tournant au point où ils se rencontrent en C, même gravure. Je me sers d'un tuyau de sept pouces au-dessus de la connexion avec l'évaporateur, pour faciliter le courant d'air. Je place la tablette inférieure à trois pouces du bas de l'évaporateur, ce qui la met à environ sept pouces au-dessus du poêle. Mais, je me suis aperçu qu'avec un feu ardent, il y a danger de griller les fruits, à moins qu'on attache au bas de l'évaporateur, au-dessus de l'endroit où le feu est le plus ardent, un morceau de ferblanc perforé, tel qu'indiqué dans la gravure 5. Il est maintenu en place au moyen de crochets qui sont fixés sur le cadre en fer placé autour de la partie inférieure de l'appareil. Ce morceau de ferblanc a un pied de large et deux pieds de long, et les trous ont un demi-pouce de diamètre. On ne s'en sert que lorsque le feu est ardent et que l'évaporateur est en entier au-dessus du poêle.

Les tablettes peuvent contenir le contenu tranché de deux minots de pommes, et une quantité correspondante d'autres fruits. Si on le remplit le soir, ce qui est le meilleur temps, et qu'on laisse un feu lent dans le poêle, les fruits sont suffisamment séchés avant le soir suivant, même quoique l'évaporateur soit retiré d'au-dessus du poêle la plus grande partie de la journée. Les fruits sèchent rapidement, même lorsqu'ils ne sont pas sur le poêle, un courant d'air chaud passant toujours à travers. Pour blanchir les pommes et les fruits qui retirent de l'avantage de cette opération, on n'a qu'à mettre un peu de soufre sur le poêle, au-dessous de l'évaporateur. La vapeur monte directement à travers, et entre les tablettes de fruits, et les blanchit complètement lorsque les tranches ne sont pas entassées sur une trop grande épaisseur. Les émanations du soufre et aussi des pommes qui sèchent passent toutes dans la cheminée par le tuyau.

Cet évaporateur rempli deux fois de fruits à sécher donnera assez de fruits séchés pour le besoin d'une famille ordinaire pendant un an. Il est facile de calculer le profit que peut faire avec cet appareil une famille industrieuse qui voudrait employer ses soirées d'automne et d'hiver à couper des pommes, comme dans le bon vieux temps. En tenant l'évaporateur en état de fonctionnement, même seulement à moitié de sa capacité, pendant trois mois de l'année, on peut sécher tout le surplus de pommes non vendables récoltées par une année ordinaire dans un verger comme ceux de la moyenne des cultivateurs. Je prends pour base de ce calcul ce que j'ai fait moi-même. Autant que j'en puis juger, aucune des parties de cet appareil n'est patentée. On peut le faire pour dix piastres et même moins. On ne pourrait s'en servir sur un poêle de cuisine ayant une tablette à sa partie supérieure près du tuyau, ou un réservoir élevé. On pourrait cependant l'arranger de manière à ce qu'on le retire de dessus le poêle, en le suspendant sur des poulies qui rouleraient sur une barre de fer horizontale, suspendue au plafond. Dans la présente gravure il est représenté comme placé sur un *fourneau économique (range)*, mais en le suspendant un peu au-delà du centre, on peut l'utiliser aussi bien sur un poêle de cuisine à quatre trous.

J'espère avoir donné les explications d'une manière suffisamment claire pour qu'un ferblantier intelligent puisse, avec l'aide de la fonderie pour les parties en fonte, et en étudiant le texte de mon article et les gravures, le construire sans trop de difficulté."

"Elm,"

(*Traduit de l'anglais du "Rural New-Yorker."*)

BIBLIOGRAPHIE.

Eighth report of the Montreal Horticultural Society.

On semble trop ignorer parmi les horticulteurs et les arboriculteurs, les travaux d'un corps d'hommes dévoués qui se font une spécialité de faire bénéficier leurs concitoyens de leurs expériences en horticulture et en arboriculture fruitière. Une foule de personnes qui plantent chaque année des vergers, et qui nous demandent des renseignements sur les meilleurs arbres à planter, ne se doutent pas que les informations que nous leur donnons, nous viennent des essais et des écrits du groupe d'hommes dont je viens de parler et qui composent la société d'horticulture de Montréal. Cette société compte parmi ses membres des autorités horticoles, telles que MM. Charles Gibb, d'Abbottsford, William et Henry Evans, R. W. Shepherd, John Doyle, etc., de Montréal, les messieurs Fisk d'Abbottsford, Colonel Rhodes, de Québec, Auguste Dupuis du village des Aulnais, et une foule d'autres horticulteurs marquants. Ces spécialistes travaillent depuis nombre d'années à l'avancement de la science et de la pratique horticole dans notre province. La société d'horticulture fait, chaque année,