

L'EMPAQUETAGE.

Les meilleures marques de pommes sèches sont ordinairement empaquetées dans des boîtes contenant cinquante livres; on enlève d'abord le couvercle de la boîte, un rang de fruit est proprement étendu sur une feuille de papier, les anneaux de fruit se recouvrant les uns les autres, la boîte est emplie et le couvercle est cloué. Les pommes Extra et De Choix peuvent être mises dans des paquets plus petits, et l'on emploie quelquefois une boîte en papier contenant une livre. On doit y prendre garde pour conserver ce fruit durant l'été, et l'on a jugé nécessaire de garder les pommes blanches "white stock" en glacières, car autrement elles sont portées à se décolorer sous l'action de la chaleur, et leur valeur marchande réduite d'autant.

Les pommes de qualité inférieure, de même que les "tranches" et les "déchets," peuvent être mises dans des barils.

On peut en mettre de 200 à 275 lbs. dans un baril, et pour l'exportation, il faut ordinairement qu'un baril n'en contienne pas moins que 250 lbs.

LE CIDRE ET LE VINAIGRE.

La fabrication du cidre et du vinaigre est une grande et progressive industrie dans cet état.

Les opérations se font ordinairement sur une grande échelle, et les machines remplacent la main-d'œuvre partout où c'est possible. Probablement, le plus vaste établissement de ce genre dans l'Etat, ou dans le monde entier, est celui de la Genesee Fruit Co., à Holley, New-York, qui a une capacité de 10,000 minots de pommes par jour, et un rendement annuel de plus d'un million de gallons.

Dans la cour, en arrière de la fabrique de cidre, les pommes sont jetées des charrettes du cultivateur dans une trémie qui est enfoncée dans le sol, où un élévateur les transporte dans le haut de la bâtisse, et à la machine qui en fait du marc de pommes. Ce marc passe dans de grandes cuves, à l'étage plus bas, d'où il est retiré à mesure que les presses, qui se trouvent à l'étage encore plus bas, peuvent en recevoir.

Le jus ainsi extrait est transporté par des pompes à vapeur et des tuyaux dans toutes les parties des différentes bâtisses où il en est besoin pour les générateurs de vinaigre, l'emmagasiner ou l'expédition. Le jus et le vinaigre sont mis dans de grands réservoirs en bois dont la capacité varie de 2,500 à 10,000 gallons. Le marc pressé, dont l'enlèvement était d'ordinaire une source de dépenses, est maintenant brûlé dans les fourneaux de la bouilloire.

Les variétés de pommes sont rarement séparées pour la fabrication du cidre, l'exception de la Russet Dorée, dont on fabrique le populaire cidre Russet. La plus grande partie du cidre produit est employée aux Etats-Unis, il n'en est exporté qu'une quantité limitée, la plus grande demande se faisant dans la Grande-Bretagne.