

Le procédé de fabrication tel que décrit peut s'appliquer aux établissements de toutes capacités, les plus grands employant le pouvoir à la vapeur ne différant qu'en ceci qu'on peut y introduire plusieurs inventions rendant plus facile et plus économique le maniement du fruit.

A en juger au grand nombre de petits évaporateurs en opération, cet avantage doit être au moins compensé pour le cultivateur qui évapore le produit de son propre verger, et qui recueille ainsi tout le profit qu'il y a à faire dans l'opération ; en outre, cela fournit de l'occupation au personnel de sa maison dans un temps où la demande ailleurs n'est pas pressante. L'évaporation se fait ordinairement durant les mois d'octobre, de novembre et de décembre.

Comme dans d'autres industries, il y a plusieurs classes de produits qui sortent de l'évaporateur, ce qui peut dépendre, dans une grande mesure, de la qualité du fruit employé et du soin et de l'habileté de l'opérateur. Les pommes sèches sont classées sur les marchés sous les noms de : Extra, De choix, Première, et Pauvre ou Commune. Les "premières" sont encore divisées en deux classes : Séchées sur bois et Séchées sur fer.

La distinction a été faite par une loi passée par le gouvernement allemand prohibant l'importation de toutes pommes sèches, à moins qu'elles ne soient accompagnées du certificat d'un chimiste attestant que ces pommes sont exemptes de toute trace de zinc.

Quand l'Allemagne en achète en grande quantité, il y a souvent une différence d'un quart de cent par livre pour du fruit de la même classe, selon qu'il est séché sur bois ou sur du fil de fer.

Pour le marché local, le fruit séché sur fil de fer est préféré, l'analyse ayant démontré que les traces de zinc dues à son contact avec les plateaux de fil de fer galvanisé sont trop faibles pour pouvoir être nuisibles.

COMMENT ON DISPOSE DU PRODUIT.

Ceux qui font l'évaporation des pommes, règle générale, ne disposent pas directement de leur produit, mais ils le vendent à des négociants qui achètent de grandes quantités ce produit et le distribuent, au fur et à mesure de la demande sur le marché local ou les marchés étrangers. Les principaux pays de consommation à l'étranger sont l'Allemagne, l'Angleterre, la Belgique, la Hollande et la France. Dans les saisons où la récolte de raisin est faible en France, on emploie une grande quantité de "tranches" et de "déchets," surtout pour la fabrication du cidre, des vins communs, ou pour la distillation. En Allemagne les mêmes produits sont fort employés dans la fabrication de la gelée et de matières colorantes. On donne le goût à la gelée au moyen d'essences et l'on ne peut pas la distinguer de celle qui est fabriquée avec des fruits naturels. Les gelées de fraises, de framboises et autres, dont New-York consomme de si grandes quantités, proviennent, dit-on, en très grande partie, des produits des vergers américains exportés en Allemagne sous forme de "tranches" ou de "déchets" et revenus sous forme de gelées de choix, de fraises ou autres fruits.

Les meilleures dans des boîtes contiennent une boîte, un rang de anneaux de fruit se est cloué. Les paquets plus petits, une livre. On doit jugé nécessaire de autrement elles sont leur marchande re

Les pommes de "déchets," peuvent

On peut en me ion, il faut ordinai

La fabrication d industrie dans cet état

Les opérations machines remplacent e plus vaste établis est celui de la Genes e 10,000 minots de million de gallons.

Dans la cour, en es charrettes du cul où un élévateur les ni en fait du marc étage plus bas, d'où n étage encore plus

Le jus ainsi extra ns toutes les parties énérateurs de vinaigr nt mis dans de gran 000 gallons. Le ma dépenses, est mainte

Les variétés de por l'exception de la Rus e plus grande partie d porté qu'une quantiti ande-Bretagne.