

## FRUITS ÉVAPORES

Cette désignation n'est pas absolument exacte, car on ne peut que faire évaporer l'eau que contiennent les fruits et non les fruits eux-mêmes. Ce nom leur vient d'Amérique, le lieu de leur préparation.

Les séchoirs que l'on emploie sont appelés *évaporateurs*; ils se composent d'un foyer pour produire la chaleur et d'un ventilateur pour faire un courant d'air chaud. La température se règle à volonté; on doit pouvoir atteindre de 365 à 374 degrés Fahrenheit. Les fruits sont placés sur des plaques de tôle mobiles, qui se glissent l'une au-dessus de l'autre. La manière de procéder changeant suivant l'espèce de fruit, je vais indiquer la méthode employée pour chacun.

**ABRICOTS.**—Ces fruits sont des plus recherchés et des mieux appréciés. Les abricots destinés à cette préparation doivent être assez mûrs, sans être mous, afin de pouvoir être facilement façonnés. Ils doivent être choisis bien sains sans être tachés, car on ne doit pas les peler. Ils sont coupés en deux en suivant la ligne qui les divise aussi exactement que possible. On les range sur les claies de séchage; on doit placer les moitiés la coupe en-dessus. La durée de la dessiccation est de 6 à 8 heures avec une température de 356° Fahr.

**PÊCHES.**—On peut sécher ces fruits avec leur peau s'ils sont sains et en bon état, c'est-à-dire assez mûrs, sans s'écraser. Quand on les pèle, ce travail se fait à l'aide de machines lorsqu'il s'agit de fruits durs à noyau adhérent. Pour les pêches tendres, on les plonge dans une lessive alcaline bouillante; après un semblable bain, la peau s'enlève facilement soit avec les ongles, soit en frottant la pêche avec une serviette. Cette opération de l'ébouillantage est assez délicate; si elle n'est pas habilement faite, le fruit peut être noirci. Cette lessive se prépare en faisant dissoudre 1 lb de carbonate de potasse pour 2 gallons d'eau bouillante. On

**Lacaille, Gendreau & Cie**

Successeurs de Chs Lacaille &amp; Cie

**ÉPICIERIERS EN GROS**Importateurs de Mielasses, Sirops,  
Fruits Secs, Thés, Vins, Liqueurs,  
Sucres, Etc., Etc.Spécialité de Vins de Messe de Sicile et  
de Tarragone.329 Rue St-Paul et 14 Rue St-Dizier  
MONTREAL

**SI VOUS** désirez un par-dessus garni de fourrure, ne manquez pas de voir l'assortiment de . . .

**L.C. de TONNANCOUR**  
1599 rue Notre-Dame  
avant de donner votre ordre.

**St-Arnaud & Clement**

10 PLACE D'YOUVILLE, Montréal.

Beurre, Fromage et Œufs payés  
au plus haut prix du marché.

Leur marque spéciale le

**Beurre "Spring Valley"**

En Pains de 1 lb. .

Est le **Choix du Choix** en fait de **BEURRE de TABLE**, et se recommande aux épiciers désireux de satisfaire les clients les plus difficiles.

place les fruits dans une sorte de panier en fil de fer galvanisé que l'on plonge dans cette lessive bouillante où ils ne restent que quelques secondes. Au sortir de la lessive, on rafraîchit les pêches en les plongeant dans un bain d'eau claire; cette eau doit se renouveler constamment pour ne pas se saturer de potasse.

Ainsi pelées et préparées les pêches sont coupées par moitié, comme les abricots, au moyen d'un couteau tranchant; les noyaux sont enlevés. Au fur et à mesure qu'elles sont coupées, elles sont rangées sur des claies la section en l'air. Puis elles subissent un soufrage que l'on désigne sous le nom de *blanchissage*, ce qui revient au même, puisque le but de cette opération est de décolorer le fruit; de cette opération qu'il faut faire rapidement, dépend la beauté du fruit qui doit être ambré et translucide.

Au sortir de la boîte à blanchir, les pêches sont introduites dans l'évaporateur où elles séjournent, comme les abricots, six à huit heures dans un courant d'air chauffé de 320 à 356° Fahr.

Lorsque les pêches sortent de cette étuve, elles sont sèches, dures et cassantes; pour leur rendre leur souplesse, on les laisse ressuer à l'air.

**POIRES.**—Ces fruits sont tournés à la machine pour enlever la peau et coupés en deux moitiés. On place les moitiés les unes à côté des autres sur des claies. Comme pour les pêches, on procède au blanchiment des poires, afin de leur donner une belle apparence et leur conserver leur couleur naturelle. Le blanchiment terminé, les poires sont introduites dans les appareils de séchage, où elles se trouvent exposées à un courant d'air chaud et sec qui leur enlève rapidement leur eau de végétation.

La température du courant d'air chaud ne doit pas dépasser 356° Fahr., et les fruits doivent y demeurer de six à huit heures, selon l'espèce.

Au sortir de l'évaporateur, les poires, qui sont dures et sèches comme des

Si vous voulez avoir ce qu'il y a de meilleur.

La meilleure valeur en Thé.

ACHETEZ LE

**Thé Quaker**

Empaqueté et

Scellé à Ceylan.

J. A. MATHEWSON &amp; CO.

202 à 206 rue McGill

MONTREAL.