

quel passe la grande pour livrer, on répare les machines qui ne fonctionnent pas, ce qui permet de cheminer en sens inverse, de sorte que la fournaise, et les autres parties, ne sont que lorsque la machine est en état de fonctionner.

On emploie des femmes pour cet ouvrage, deux pour chaque machine à peler. Les pommes ainsi préparées sont prêtes à être blanchies, ce qui se fait en les soumettant à la fumée de soufre.

C'est là une opération importante, car une trop longue exposition à cette fumée gâterait le goût du fruit, et une trop courte exposition n'empêcherait pas l'air d'agir sur les acides de la pomme, la privant de cette blancheur de neige qui a un si grand prix. Il y a plusieurs formes différentes de blanchisseurs en usage, accomplissant leur œuvre plus ou moins rapidement, le temps de l'exposition variant de 12 à 15 minutes, à une demi heure ou plus.

Après avoir été blanchies, les pommes passent ensuite au trancheur, une petite machine ayant une capacité de 40 à 50 minots par heure, et qui est mise en opération par un petit garçon. Les pommes sont mises dans le trancheur de manière à être tranchées en anneaux, le vide laissé par la partie enlevée avec le trancheur formant le centre, et elles sont alors prêtes pour l'évaporation. On en met une couche mince sur les plateaux et on les place dans l'évaporateur, chaque plateau étant remonté à des intervalles convenables, pour être remplacé en bas par un plateau de fruit nouveau, jusqu'à ce que le produit terminé soit reçu en haut et déposé dans la chambre d'emmagasinage au second étage.

Là on laisse les pommes séjourner pendant quelques jours, en les retournant de temps en temps, afin que le produit devienne plus uniforme, soit en absorbant l'humidité, soit en exhalant de l'humidité, les parties les plus minces ou les plus sèches emmagasinant de l'humidité aux parties plus épaisses ou moins sèches.

L'évaporation est la partie la plus lente de l'opération, et les fourneaux sont toujours en activité jour et nuit.

LES DÉCHETS.

Les pelures et les coeurs sont évaporés séparément, parce que les coeurs perdent beaucoup plus de temps à sécher.

Ils sont ensuite mêlés et vendus comme déchets (wasts). La demande s'en fait principalement d'Europe, et le prix qu'ils réalisent est d'environ le quart du prix du bon produit commercial.

TRANCHES.

On les fait avec les petites pommes ou les pommes de qualité inférieure, qui sont tranchées sans être ni pelées ni évidées, le tout étant soumis à l'évaporation.

La demande s'en fait surtout d'Europe, et le prix obtenu est d'environ la moitié du prix du bon produit.