

A la hauteur du premier plancher de la bâtisse, au travers du quel passe la cheminée, une petite porte est ménagée dans la cheminée, assez grande pour livrer passage à un homme, dans le cas où il faudrait aller y nettoyer ou réparer quelque chose. La section inférieure de cette porte est sur des gonds, ce qui permet de la lever pour introduire les plateaux avec le fruit, chaque cheminée en comptant environ 25. Ces plateaux sont montés par un petit ascenseur, de sorte que le fruit frais est toujours introduit au point le plus près de la fournaise, et le temps que prend le fruit pour monter est calculé de manière que lorsque le premier plateau introduit arrive au haut de la course, au second étage de la bâtisse, il est prêt à être retiré.

LE DESSICCATEUR A LA VAPEUR.

On fait quelquefois usage de la vapeur, et pour des opérations sur une très grande échelle, c'est probablement le calorique le plus efficace et le plus économique. Des tuyaux à la vapeur sont disposés en rangées horizontales, l'espace entre chaque rangée et sa voisine étant suffisant pour permettre l'introduction d'un ou deux plateaux. Chaque plateau est donc indépendant des autres, en-dessus ou en-dessous, et on peut le laisser dans sa première position jusqu'à ce que le fruit soit prêt. Une porte horizontale étroite est pratiquée pour chaque espace. Les rangées de tuyaux à vapeur peuvent atteindre une hauteur totale de cinq à huit pieds, il y en a plusieurs installations placées l'une près de l'autre, et le tout est généralement entouré d'une boîte en bois. On a calculé que 4,000 pieds de tuyau d'un pouce donnent une capacité de 300 minots de pommes par jour.

Comme je l'ai dit, la plus grande partie des évaporateurs en usage sont sous la forme de tours ou de cheminées, et n'ont qu'une capacité limitée, donnant que 75 à 300 minots par jour. Ces appareils sont ordinairement possédés et mis en opération par les propriétaires de vergers eux-mêmes, et mettent à contribution, dans une grande mesure, le travail domestique.

Des évaporateurs de cette capacité où l'on n'emploie que la main-d'œuvre peuvent être construits à très bon marché, le coût d'une installation ayant une capacité de 100 à 200 minots par jour variant de \$800.00 à \$1,400.00. Pour obtenir 100 minots par jour, il faut ordinairement huit travailleurs, dont quelques-uns peuvent être des femmes. Les bâtisses sont ordinairement à deux étages au-dessus d'un sous-sol, et construites en bois. Le sous-sol sert aux fournaises et à la provision de combustible, le charbon anthracite étant généralement employé. C'est au premier étage que l'on reçoit le fruit qui y est préparé et placé dans la cheminée de l'évaporateur. Le second ou le dernier étage est affecté à l'emmagasinage et à l'emballage du fruit préparé qui est retiré de l'évaporateur à ce niveau.

PROCÉDÉ DE FABRICATION.

Les pommes sont d'abord pelées et évidées, ce qui se fait à la machine ou à la main. La capacité de l'une de ces machines actionnées à la main est de 65 à 75 minots par jour, et la substitution du pouvoir à la vapeur ne semble pas augmenter matériellement ce rendement, vu que dans plusieurs

grands établissements
vider nue à la ma
en enlève aux pom
parties gâtées.

On emploie des
eler. Les pommes
en les soumettant à

C'est là une op
ction gâterait le go
air d'agir sur les ac
qui a un si grand pri
sage, accomplissant
position variant de 1

Après avoir été
tite machine ayant
opération par un p
manière à être tranch
leur formant le cent
ne couche mince sur
plateau étant remonte
ar un plateau de fru
aut et déposé dans l

Là on laisse les p
temps en temps, affi
it en exhalant de l'h
runtant de l'humidité

L'évaporation est
ous en activité jour e

Les pelures et le
attent beaucoup plus

Ils sont ensuite mé
t principalement d'E
x du bon produit cor

On les fait avec le
sont tranchées sans é

La demande s'en fai
ité du prix du bon p