

LE FOUR A HOUBLON.

Le four est simplement une chambre dont le parquet est en treillis, chauffée dessous par des tuyaux à air chaud ou pour la fumée, ou des tuyaux à la vapeur. Ce plancher est fait avec du bois franc, scié en tringles larges de sept huitièmes de pouces à la partie supérieure, et d'un demi pouce à la base, et placées à un quart de pouce de distance; les tringles étant plus étroites dans le milieu qu'à la base, elles ne s'engorgent pas ou ne se remplissent pas, et laissent passer librement la vapeur qui vient d'en dessous.

Les tuyaux à fumée de la fournaise courent dans la chambre, et des ouvertures suffisantes sont pratiquées pour laisser sortir l'humidité créée par l'évaporation.

On se sert généralement du four pour dessécher les pelures et les cœurs de pommes et pour les tranches, quelquefois aussi pour faire ce que les anglais appellent le "white stock," c'est à dire les tranches des pommes sèches préparées pour le commerce, mais en général cet appareil ne produit pas aussi bien une première qualité de fruit que les autres évaporateurs, parceque le fruit n'est pas aussi complètement sous le contrôle de l'opérateur. Le fruit doit être remué à l'intérieur de temps en temps, si l'on veut s'assurer un bon produit. La manipulation est en elle-même une menace pour le bon fruit, et quand il y en a une certaine quantité par terre, tout ne peut être séché également. Celui qui est assez expérimenté doit généralement attendre jusqu'à ce que l'autre le soit parfaitement. Cependant, il y a des cas où l'opérateur y apporte assez de soin pour obtenir un produit que l'on ne saurait distinguer d'avec le fruit qui a été séché dans le four.

Le mérite particulier du four, c'est son bon marché.

LA TOUR.

Voici la forme d'évaporateur le plus généralement en usage. Dans les plus grands établissements, la tour ou la cheminée est ordinairement en bois, avec une doublure en briques dans la partie qui renferme le fourneau.

Cependant il y a grand danger pour le feu, si l'on adopte ce mode de construction, et comme les taux d'assurances sur ces bâtisses sont très élevés, les cheminées des plus grands évaporateurs sont complètement en briques.

Ces cheminées ont de 35 à 40 pieds de hauteur, avec des parois de 4 pouces d'épaisseur, plâtrées à l'intérieur, et assez larges pour livrer passage aux plateaux. Elles sont généralement employées et qui ont 49 pouces carrés. Une ou plusieurs cheminées ou tours sont placées dans la même bâtisse, selon la capacité de l'établissement. Ces cheminées partent du sous sol, et sous chacune d'elles se trouve une fournaise; il y a deux ouvertures pour laisser entrer l'air qui, du sous sol, en passant sur le fourneau chauffé, va dessécher les fruits en entrant vers l'ouverture supérieure, et en entraînant avec lui les vapeurs du