

CONCLUSIONS.

Le principal avantage que l'on trouve dans l'évaporation des fruits, c'est que sous cette forme il est plus facile à garder et se transporte à meilleur marché dans les endroits éloignés. Le fruit n'est pas matériellement changé, ni les fines auxuelles il peut être employé; ainsi un fruit pauvre ou pas assez mûr donne un produit qui ne sera pas plus propre à la consommation que si le fruit fut resté à son état naturel. Le succès ou le développement de l'industrie de l'évaporation des fruits semblerait donc dépendre de la qualité du fruit, de son abondance, et des prix auxquels on peut l'obtenir.

Les marchés étrangers actuellement s'approvisionnent principalement aux Etats-Unis, et les cultivateurs de fruits de l'Ouest de New-York prétendent qu'ils peuvent cultiver les pommes avec profit, et donner le produit évaporé pour cinq cents la livre. Si nous devons poursuivre cette industrie sur une grande échelle dans la province de Québec, nos cultivateurs devront cultiver plus de pommes d'hiver, vu que les variétés d'été ne donnent pas de profit dans l'évaporation.

Le président, M. Brodie—J'ai visité un établissement à Montréal où l'on met en conserves une grande quantité de pommes, et le fabricant m'a dit que lorsque les pommes étaient en abondance, ils ne craignaient pas de faire toute espèce de gelées. Avec des essences, disait-il, nous pourrions en faire de toutes les sortes, même de petits fruits ou de n'importe quoi.

L'hon. M. Fisher—Je parlais à un grand fabricant de fruits en conserves de l'Ouest d'Ontario, et il me disait qu'ils envoyaient une grande quantité de fruits en Angleterre, et qu'ils faisaient un bon profit. Ils ne les convertissent pas en confiture ou en gelée, ils se contentent de les peler, de les couper en quatre, de les chauffer un peu, puis de les mettre en boîtes fermées hermétiquement. On en consomme beaucoup en Angleterre pour faire des pâtés aux pommes, que les anglais aiment tant. Ils en ont envoyé un grand nombre de charges de chars cette année.

Le président, M. Brodie—Peut-être M. Newman voudra-t-il bien nous dire ce qu'il fait de son surplus de pommes.

M. Newman—Je fais de grandes quantités de cidre, mais décrire comment je le fabrique serait trop long.

Le professeur Craig—Quelles sont les variétés qui conviennent le mieux à la fabrication du cidre?

M. Newman—La pomme Fameuse donne un cidre qui a un meilleur goût et un cidre généralement plus riche que les pommes ordinaires. Le cidre le plus riche de tous est fait avec la pomme grise, une petite Russet.

Le président, M. Brodie—Y a-t-il quelque secret que vous ne mentionnez pas, pour conserver votre cidre doux, ou bien cela est-il livré à la connaissance du public?

M. Newman—Eh bien, on emploie beaucoup l'acide salicylique, qui est inoffensif. Cela peut bien n'être pas très connu maintenant.

M. Chapais—C'e

M. Newman—O
nte ou quarante a
re. Il n'en est pasM. Shepherd—Je
wman. L'un des p
l'avoir assez tôt, t
e bon. Je lisais, il
x est un remède a
s cette idée dans l
blique," un journal
ncipaux journaux
eurs de pommes en
ant. Il y a des ann
font à présent. I
t dans les cas de rh
trouver dans aucuM. Chapais—Je cr
de rhumatisme. C
ré comme le remèdeLe président, M. Br
omme notre Secréta
Montréal, je crois
éressant.Le secrétaire, M. Du
roselles et que j'ai t
il est le plus facile
e demande. Je ne c
rand pied dans cette
nation domestique.son jardin. J'ai ess
ques unes d'entre el
variétés sont innomb
ns et d'autres ne ré
té pour savoir comm
rées que d'autres. J
smith, Crown Bob e
qui me fut envoyée
e que la Golden Eag