

est ordinairement mis en barils et emmagasiné dans des entrepôts ordinaires, et des entrepôts glacières à proximité des différentes lignes de chemins de fer, qui permet de transporter le fruit sur des marchés éloignés sans courir de danger de la part de la gelée, les compagnies de chemins de fer fournissant des conditions convenables pour son transport. La deuxième qualité de fruits est destinée à l'évaporation ou à la mise en conserves, bien que dans des saisons de récolte abondantes il soit souvent plus profitable, pour le cultivateur, de disposer de tout le produit de ses vergers dans la mise en conserves et l'évaporation, ne mettant de côté que le fruit trop petit ou inférieur, qui n'est propre ni à être mis en conserves, ni à l'évaporation. De cette manière, il économise le coût des barils de la cueillette, de l'emballage, car les contrats sont faits pour le produit, et faire tomber des arbres et livrer dans des voitures." Les petites pommes et les pommes de rebut servent en grande partie à la fabrication du cidre, du vinaigre et des "tranches," celles-ci n'étant que des pommes tranchées et desséchées, sans être ni pelées ni évidées.

ÉVAPORATEURS.

Le comté de Wayne est le centre de l'industrie de la dessiccation des fruits dans cet état. Il y a 25 ou 30 ans, on commença en petit, et le développement de cette industrie a été si rapide qu'il y a actuellement environ 2,500 évaporateurs en opération.

En 1894, on a expédié du comté de Wayne 22,500,000 lbs. de pommes sèches, et l'on calcule que le produit de cette année sera d'environ 36,000,000 lbs., ce qui prendra 6,000,000 de minots de pommes.

Dans la plupart des évaporateurs, l'appareil moteur est mu à la main ou au pied, mais là où l'installation est plus considérable, le pouvoir moteur est en partie ou en partie à la vapeur, et tout est très complet pour le maniement économique du fruit. Les dessiccateurs le plus généralement en usage peuvent être divisés en quatre classes, savoir: Air chaud, la tour droite, le four à dessécher le houblon, et le dessiccateur à la vapeur. Tous ces appareils fonctionnent bien. Le four à houblon est le plus facile à construire et à faire fonctionner, mais le tour, à air chaud, en règle générale fait le plus beau fruit.

ÉVAPORATEURS PORTATIFS.

Ces appareils ne sont pas autant en usage aujourd'hui qu'ils l'étaient autrefois, mais pour l'usage d'une famille ils sont encore populaires. Une machine faite à Marion, Wayne Co., New-York, par R. Topping, est très employée. Ces machines sont de quatre dimensions: No. 1, capacité, trois à cinq minots par jour: prix \$13 sans fourneau. No. 2, 10 minots par jour, \$28. No. 3, 15 minots, \$40. No. 4, 26 à 30 minots, \$50. Les numéros 2, 3 et 4 avec fourneau complet. La Trescott Manufacturing Company, de Fairport, New-York, fabrique de grands évaporateurs portatifs, dont la capacité varie de 15 à 150 minots par jour.

Le four est simplement dessous par des tuyaux de vapeur. Ce plancher est fait de planches de six à huit pouces d'épaisseur, et est posé sur des supports en bois ou en fer, à un quart de pouce au-dessus du sol. Les tuyaux de vapeur ne s'engorgent pas, et la vapeur qui vient d'en

Les tuyaux à vapeur sont de dimensions suffisantes pour la vapeur.

On se sert généralement de ces machines pour les fruits, et pour les légumes. Elles appellent le "white steam" pour le commerce, mais la première qualité de fruit est complètement satisfaisante. Elle ne prend pas de temps en temps, et est en elle-même une économie. Une quantité par terre doit généralement être vendue, mais pendant, il y a des cas où le produit que l'on ne peut pas vendre.

Le mérite particulier

Voici la forme d'évaporateurs établis, la machine en briques dans

Cependant il y a grand intérêt, et comme les machines des plus grandes

Ces cheminées ont des bords en plâtre, à l'intérieur sont généralement en briques ou en tours sont établis. Ces cheminées ont une fournaise; il y a un sol, en passant sur lequel on va vers l'ouverture