

De la dessiccation des pommes

DEPUIS que la culture fruitière est appelée à devenir un facteur très important de la production agricole au Canada, on commence à donner à la préparation des fruits secs une plus grande attention. C'est au point que cette indus-

tionner un de ces ateliers et d'avoir observé comment les belles pommes rouges ou blanches passent de l'état sphérique à celui de rondelles desséchées, pour être complètement édifé à cet égard. C'est un coup d'oeil très intéressant.

chine à peler, qui enlève le coeur dur de la pomme dans une même opération, puis des femmes achèvent l'ouvrage en enlevant tout ce qui aurait pu échapper au couteau de la machine. Une fois pelées les pommes sont immédiatement coupées en



La cueillette des pommes.



La mise des pommes en barils.

trie, relativement jeune, est déjà très prospère et rapporte de gros bénéfices, à peu de frais. On attribue généralement la culture des pommes à la fabrication du cidre ou à l'exportation d'immenses quantités de fruits, destinés à alimenter les marchés d'Europe et des Etats-Unis, cela tient surtout à ce que l'on a rarement l'occasion de voir de près le fonctionnement de ces appareils spéciaux appelés évaporateurs que, pour une raison d'économie bien facile à comprendre, on installe dans des endroits ignorés, où l'on peut obtenir le fruit à l'état frais et à meilleur marché. La fabrication des conserves, des marmelades, des pâtes de fruits ne se fait pas en effet à la ferme, car elle est du ressort d'une industrie spéciale; mais la dessiccation, au contraire, qui se pratique sur place, dans les meilleures conditions, est une opération essentiellement agricole. Pour la ferme le séchage des pommes est appelé à devenir une source importante de revenus tout en enlevant au commerce des fruits frais les incertitudes et les risques qui l'accompagnent.

Tous les fruits sont susceptibles d'une conservation parfaite, facile et peu coûteuse, grâce à la dessiccation. La dessiccation s'obtient à l'aide de trois méthodes principales:

- 1o Le séchage des fruits au soleil.
- 2o La dessiccation au four et à l'étuve.
- 3o La chaleur artificielle d'appareils spéciaux appelés évaporateurs.

Le séchage des fruits au soleil est connu depuis les temps les plus reculés; c'est un procédé long et pénible, d'autant plus que, dans nos pays tempérés, le temps est généralement pluvieux vers l'automne. C'est pour atténuer ces inconvénients que l'on a fini par lui associer la dessiccation au four ou à l'étuve.

Tous ces procédés exigent de nombreuses manipulations. Le meilleur moyen de dessiccation est assurément réalisé par l'emploi de la chaleur artificielle obtenue dans les évaporateurs. La dessiccation par ce procédé ne demande ni connaissances spéciales, ni une grande pratique ni un outillage encombrant. Il suffit d'avoir vu fonc-

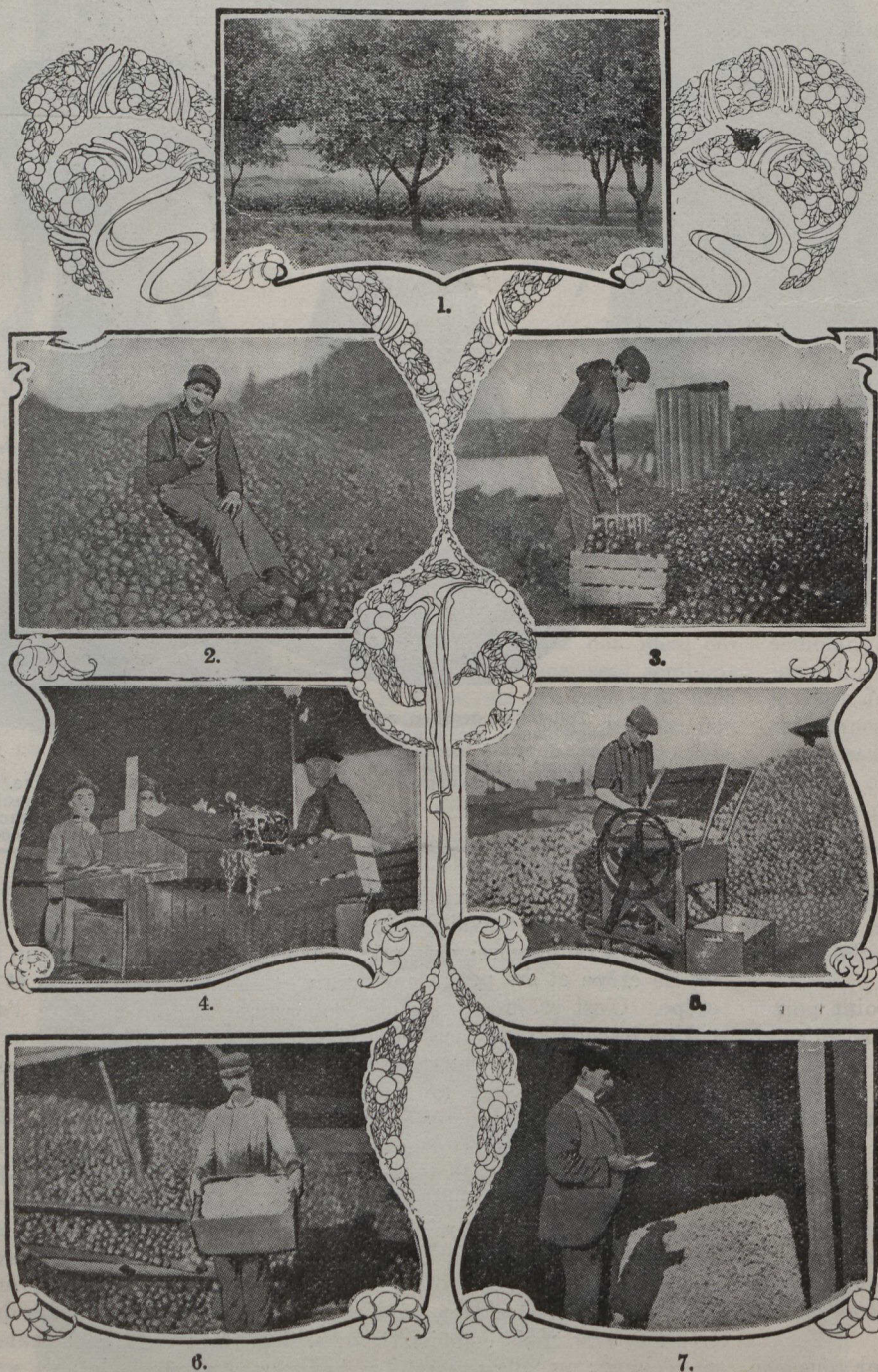
Voici le détail de l'opération, qui dure tout au plus vingt heures:

Le garçon apporte d'abord les pommes à la ma-

tranches très minces, au moyen d'une machine spéciale et les tranches sont ensuite portées dans la chambre d'épuration, où brûle un grand feu. Jusque là l'opération n'a pas duré une minute. La dernière opération exige plus de temps. Pendant dix-huit heures environ les pommes sont gardées dans le four de séchage, à l'aide de claies placées au-dessus d'une grosse fournaise. C'est le courant d'air chaud qui amène une prompte et bonne dessiccation. Lorsque le fruit est bien sec on l'enlève. Il n'y a trace de perte nulle part, car toutes les parties de la pomme sont utilisées, même les coeurs et les pelures, qui sont destinés à la fabrication des essences, etc.

Ce travail est facile. Une douzaine d'employés, dont six jeunes filles constituent le personnel le plus élevé d'un établissement de ferme ordinaire. Le mécanisme des machines à peler est peu compliqué et n'exige que relativement peu d'efforts. Un employé peut peler en moyenne de cinquante à cinquante cinq boisseaux de pommes par jour et à trois ils peuvent livrer à la dessiccation mille boisseaux par semaine. Il est donc facile de voir pourquoi l'industrie est si lucrative.

Elle n'est encore que dans son enfance au Canada et aux Etats-Unis, mais elle est assurée d'un développement très rapide si l'on tient compte des progrès incessants que fait en Amérique la culture des arbres fruitiers et des immenses besoins de la consommation. En France, et plus particulièrement peut-être en Suisse, l'industrie du séchage et des conserves de fruits est faite sur une grande échelle et se place immédiatement à côté de la fabrication du cidre, si universellement populaire. En Suisse elle fait même partie d'un enseignement public secondé par l'Etat. La récolte et la cueillette des fruits, leur étude, le maniement du matériel et son entretien font partie du programme de cet enseignement populaire confié à des professeurs compétents. Il est à souhaiter que le gouvernement provincial de Québec consente à encourager un enseignement d'une si haute importance pour notre province et que nos sociétés d'agriculture l'introduisent dans leur propre programme.



1. Un verger. — 2. En voilà un qui ne s'ennuie pas. — 3. Le transport des pommes. — 4. Machine à peler les pommes. — 5. Machine à trancher les pommes. — 6. En route pour la chambre d'épuration. — 7. Fruit séché prêt à être vendu.