

sont placées en tas différents, suivant leur grosseur: grosses, moyennes et petites racines. On choisit d'une manière toute spéciale les racines destinées à la manufacture du raifort évaporé.

Par une culture soignée et scientifique, on arrive à obtenir pratiquement un produit parfait. Tous les soins possibles de propreté sont pris dans la préparation des racines à évaporer; ce procédé conserve au produit d'origine toutes ses qualités, de telle sorte que sa force et son arôme restent les mêmes, peu importe le moment et le lieu où on en fait usage.

Le raifort fraîchement râpé, qui a été employé si communément, perd sa force quelques semaines après que la boîte a été ouverte.

Le raifort contient environ 80 pour cent d'eau, et, grâce au procédé d'évaporation, une bouteille de ce produit équivaut à quatre bouteilles de raifort fraîchement râpé. Ce produit se conserve sous n'importe quel climat, et est d'un usage courant dans les expéditions d'exploration, ses propriétés stimulantes le rendant en outre utile dans les pays froids. On en emploie aussi de grandes quantités sur mer et dans les champs de mineurs, et il ne sera sans doute pas sans intérêt de savoir que l'usage du raifort évaporé, est encore plus étendu dans l'Afrique du Sud et en Australie, que dans tout autre pays étranger. Cependant, le raifort évapore

a acquis une grande popularité, partout où il a été introduit dans ce pays, auprès des ménagères, qui apprécient la qualité et la commodité, et il se substitue rapidement au raifort fraîchement râpé, qui a passé de mode, et qui n'égale pas le premier en force, en arôme et comme usage pratique.

UN LAC DE SEL SOLIDIFIE

Dans le désert du Colorado, un peu au nord de la frontière mexicaine, s'étend un vaste lac de sel desséché de plus de 1000 acres. La surface est d'une blancheur de neige et le soleil la fait étinceler d'une manière si intense qu'il n'est pas possible d'y fixer son regard. Le lac, qui n'est solidifié qu'à la surface, est nourri par de nombreuses sources salées qui jaillissent des montagnes voisines; l'horrible chaleur, qui règne dans ces parages, fait évaporer l'eau superficielle, et il en résulte une croûte de dix à vingt pouces d'épaisseur.

Cette couche de sel est exploitée: une grosse charrie à quatre roues, mue par la vapeur et dirigée par deux hommes, la sillonne sans relâche de son lourd soc d'acier, en laissant derrière elle de larges sillons. Le sel s'amoncele de chaque côté, en longues lignes parallèles. C'est ainsi qu'on recueille, chaque jour, environ 700 tonnes de sel.

C'est à peine si la centième partie de

cette immense croûte de sel est livrée à l'exploitation; et encore, à peine la charrie a-t-elle creusé les sillons qui interrompent seuls la blanche uniformité du lac, que ces traces de l'industrie humaine tendent à s'effacer par la formation d'une nouvelle croûte.

Les ouvriers occupés à l'extraction du sel sont tous des Indiens ou des Japonais. La chaleur extraordinaire qui règne dans cette région, aggravée par le reflet éblouissant du sel, en écarte invinciblement tous les travailleurs de race blanche. Les Japonais eux-mêmes ne peuvent être employés que pour coudre les sacs à sels; seuls, les Peaux-Rouges indigènes peuvent supporter pendant quelques années un régime climatérique aussi meurtrier. Ils le paient, d'ailleurs, de leur santé sinon de leur vie: les microscopiques particules salines qui flottent constamment dans l'air leur donnent une soif dévorante, qu'ils cherchent vainement à apaiser. Quelques années de ce genre de vie viennent à bout des tempéraments les plus robustes.

Parmi les phénomènes atmosphériques qu'on remarque dans cette étrange région, le plus bizarre est une "fata morgana" qui fait flotter, devant les regards hallucinés, la vaine image de champs florissants et de superbes cités. Le clair de lune, de son côté, transforme la plaine blanche et figée en un gigantesque suaire, où les moindres accidents du sol revêtent un aspect macabre et fantastique.



LE CÉLÈBRE

SCOTCH WHISKY

LIQUEUR SPÉCIALE

“ P. & O. ”

ALEX. FERGUSON & CO., GLASGOW,

Seuls Propriétaires.

LA MARQUE LA PLUS POPULAIRE
DE SCOTCH WHISKY DANS LE MONDE.

VOYEZ L'ÉCARTONNAGE.

Succursale de Québec:

J. WALTER TRESIDDER,
Agent Général, 214 rue St-Jacques.
Montréal.

HENRI BEAUTEY,
AGENT.