

52 p.c. d'acide tartrique pur. Autrefois, lorsque les récoltes étaient très petites à cause des ravages du phylloxéra, beaucoup de personnes ignorantes ajoutaient au vin qu'elles distillaient des alcools rectifiés provenant de betteraves. Les grandes quantités de vin produites dans les quatre dernières années rendent ce procédé à peu près inutile au point de vue financier. Les nouveaux règlements du gouvernement, représenté par la régie, rendent aussi extrêmement difficile l'application de ce procédé.

UN LAC DE SEL SOLIDIFIÉ

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 charrue 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 charrue 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 climatique 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 un mirage qui fait flotter, devant les regards hallucinés, la vaine image de champs fleurissants 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.

A QUOI SERVENT LES BARILS

Le baril, le fût, la futaille, comme on voudra l'appeler, est une caisse véritable qui offre des avantages tout particuliers par suite de sa forme et de sa construction: non seulement on peut la déplacer aisément en la faisant rouler, mais encore, et surtout, les douelles, les douves, les éléments qui sont étroitement serrés les uns contre les autres par des cerces de fer ou de bois, sont susceptibles de supporter sans fléchir un poids énorme. Ajoutons de plus que, dans la confection du baril, il n'entre pas un clou, que cet assemblage si solide des douves et des pièces des fonds se fait simplement par le serrage des cerces, c'est-à-dire que le montage (qui s'exécute maintenant couramment à la mécanique) ne demande qu'un temps fort court; par contre, le démontage peut être quasi instantané, s'il s'agit de transporter ces caisses d'une espèce particulière absolument vides, et de manière qu'elles tiennent aussi peu de place que possible. Pour montrer à quels services et usages multiples répond le baril, nous donnerons un chiffre qui se rapporte seulement aux États-Unis, mais qui n'en est pas moins éloquent. Dans le courant d'une année, il se fabrique dans ce pays au moins 300 millions de fûts et barils de toute sorte.

Quel ne doit pas être alors le nombre des fûts, futailles, barriques, etc., existant à la surface de la terre! D'autant plus que ces fûts servent souvent de longues années; telle futaille commencera par contenir du vin dans laquelle on mettra ensuite du pétrole.

C'est dans des barils que se mettent la plupart des liquides, vin, vinaigre, huile, alcool; dans des barils aussi que se transporte la matière grasse épaisse qui arrive de la côte d'Afrique sous le nom d'huile de palme, ou encore les peintures vendues par grandes masses, la céruse, le brai, le bitume, la colle forte. Aux États-Unis surtout, la farine se vend en fûts, et des fûts également sont employés pour le ciment quand il doit subir un long transport; ce sont encore des barils qu'on emploie pour le sucre colonial, mais sous le nom pittoresque de boucauts. Il en est de même bien souvent du café.

C'est dans des barils qu'on enferme les fromages expédiés au loin; on utilise ce même emballage si commode et étanche pour les graisses, le lard, les jambons et la charcuterie, aussi bien que pour la choucroute. Enfin la quincaillerie, les clous, les vis, les boulons s'emballent dans des barils tout comme les articles en verre, en faïence ou en porcelaine qui, enveloppés convenablement de foin, subiront les manutentions les plus multipliées sans casse, dans leur caisse quasi cylindrique.

Nous n'avons pas besoin d'ajouter que la confection des barils, des barriques, des boucauts et des futailles varie grandement suivant le rôle qu'ils ont à jouer, suivant ce qu'on veut leur confier; et le bois dont on les fabrique est fort différent si l'on veut un simple emballage, léger, résistant au choc, ou au contraire un récipient absolument étanche.

L'INDUSTRIE DES HUITRES

Par I. B. Owens, dans "Scientific American."

Une visite aux petites localités situées sur les côtes de la mer où les huîtres sont cultivées, et une autre aux grands marchés de poissons tels que ceux de Boston, New-York, Philadelphie, Baltimore, ou même aux marchés de la Nouvelle-Orléans, de Chicago et de San-Francisco où les huîtres sont vendues, donnent quelque idée de l'extension et de l'importance de l'industrie des huîtres. Des milliers de personnes y sont employées, et un fort capital y est investi. Il ne faudrait pas croire qu'on se contente tout simplement de pêcher les huîtres et de les expédier sur le marché sans leur avoir fait subir un traitement préalable. Les huîtres doivent être cultivées avec soin depuis le commencement de leur croissance jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à être livrées à la consommation; l'habileté et l'expérience sont pour beaucoup dans la réussite de l'homme qui se livre à la culture des huîtres.

La jeune huître, ou "semence," est produite par le frai, d'une manière analogue à la production des poissons, et cette semence est la seule chose essentielle dans l'élevage des huîtres. Aujourd'hui les eaux de New-York et de New-Jersey fournissent le frai non-seulement à l'industrie de New-York, mais encore aux localités aussi éloignées que San-Francisco. Dans les premiers temps de l'industrie huître à New-York, la semence était apportée de la Baie Chesapeake, et plus d'une histoire se rattache à ce qui était connu sous le nom "d'industrie des huîtres de Virginie." Le frai d'huîtres était expédié à New-York par de petits bateaux à voile, qui, pour que cette semence pût être cultivée en temps convenable, se livraient à des courses le