

poids que le pain de sel du Sahara. Ces derniers proviennent de trois endroits: les dépôts de l'adénite qui augmentent Sahal, le Niger et le Congo, ceux d'Idgii qui fournissent l'Afrique Occidentale et enfin ceux de Bilma pour le lac Tchad et l'Afrique Orientale. Ces dépôts ont été formés par l'évaporation des lacs sales de l'intérieur de l'Afrique.

Dans le Midi de l'Europe et dans les contrées tropicales, on utilise la chaleur solaire pour évaporer l'eau dans des bassins peu profonds. On peut voir cette méthode en vigueur en Sicile, aux environs de Trapani où cette industrie remonte à 1507. On trouve quarante-cinq exploitations de ce genre à la suite des unes des autres sur la côte, jusqu'aux portes de Marsala. Bien que ce procédé d'extraction du sel de l'eau de mer soit tout à fait primitif, la production est considérable, à cause de la grande pureté de l'eau à cet endroit et de la continuité du beau temps en été. On extrait environ 200.000 tonnes par an.

La presque totalité des salines est occupée par les bassins d'évaporation dans lesquels l'eau passe successivement en se réduisant peu à peu en vapeur, jusqu'à ce que ce liquide arrive à retenir 30 à 35 pour cent de sel; il est alors prêt à l'évaporation finale, qui se fait dans la saison propice et pour laquelle on le conserve. Les bassins dont on se sert ont environ 25 m. de côté et 0,40 m. de profondeur seulement: le fond est formé de sable fortement damé. L'eau y est amenée de la mer au moyen de moulins à vent. Un bassin de ce genre donne de trois à cinq récoltes dans la saison, qui finit lorsque viennent les pluies et les nuits humides de l'automne. Le sel obtenu est de trois qualités, le sel fin, le gros sel et le sel pilé, qui ne s'exporte pas et est consommé dans le pays. Ces sels s'exportent dans la Scandinavie, au Canada, aux Etats-Unis et en général dans les contrées où s'exerce en grand l'industrie du salage du poisson. On emploie une méthode analogue pour extraire le sel de la mer par la chaleur solaire aux environs de Kurachee dans l'Inde.

Quebec Paper Bag Co.

MANUFACTURIERS
MARCHANDS et
IMPRIMEURS

SPÉCIALITÉ:

Fabricants de Sacs d'Épicerie

BOITES EN CARTON SOLIDE

Et nous faisons une spécialité
de la BOITE PLIANTE.

74 Avenue Renaud
QUEBEC

Cocoa "Perfection"

Étiquette Feuille d'Erable

Chocolat "Royal Navy"

Chocolat "Queen's Desert"

Chocolat "Cream Bar"

Chocolat à Glacer

Chocolat "Swiss Milk"

Cafés en renom

Reconnus pour leur pureté
et leur excellence.

The COWAN Co., TORONTO.

COWAN

CHOCOLAT

Non Sucré

DES ÉPICIERS

POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine

Tablettes de ¼ lb

FABRIQUÉ PAR

JOHN P. MOTT & CO.,

HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

"Elite"

LES VERTUS PARTICULIERES DU SUCRE DE CANNE VRAI

Extrait du "Journal des fabricants de Sucre":

"Les planteurs mauriciens paraissent attribuer une grande portée à un article de M. Colin Campbell, paru dans le "British Medical Journal" et dont voici la traduction:

"J'ai depuis longtemps acquis la conviction que, pour les phthisiques et les enfants, la valeur nutritive du sucre, qu'on trouve ordinairement chez les épiciers, est nulle. Dans un très grand nombre de cas, j'ai constaté par contre, des résultats satisfaisants lorsqu'on employait le sucre de canne véritable — qu'il est préférable d'employer, quand il n'est pas cristallisé. — Chimiquement, on dit que les deux sucres sont identiques, tout comme l'alcool de pomme de terre est identique au whisky de malt, mais pratiquement ils sont différents.

"Une enquête récente faite par le "British Medical Journal" a eu pour résultats ces conclusions d'un expert que mon expérience confirme:

"J'ai, dit-il, une longue expérience des sucres de canne et de betterave. Je n'ai aucun intérêt à vanter le premier, mais le résultat de mon expérience m'a convaincu de la supériorité du sucre de canne sur le sucre de betterave. Chimiquement, les deux sucres sont identiques, lorsqu'ils sont purs [et il est très rare que le sucre de betterave le soit]. La chimie, dans cette branche, est en défaut; il y a, selon moi, chimiquement une différence entre les deux sucres et on le découvrira bientôt. Physiquement, il y a une différence très grande.

"Le sucre de canne peut être aisément purifié et, même s'il ne l'était pas, les impuretés qu'il contient n'auraient pas d'effet nuisible sur l'organisme humain. Il est très difficile d'épurer le sucre de betterave et les impuretés qu'il contient sont telles qu'elles troubleraient l'organisme et interviendraient dans ses fonctions normales. Les abeilles refusent de butiner même sur les meilleures

SIROP DE SUCRE DE CANNE

En barils, demi-barils et canistres de 2 lbs, 3 lbs, 5 lbs, 10 lbs.

Pour Prix et Echantillons, Ecrivez à

The Dominion Molasses Co., Limited
Halifax, Nouvelle-Ecosse.

AGENTS:—GEO. MUSSON & Co., Toronto; JOHN W. BICKLE & GREENING, Hamilton; GEO. H. GILLESPIE, London
JOSEPH CARMAN, Winnipeg.

Nous avons un très joli lot de Sirop de
choix de pur Sucre de Canne;
CLAIR, DOUX ET CONSISTANT.