fourneaux. Aux forges de Bell frères. il existe cinq chaudières d'évaporation chauffées par les gaz des hauts-fourneaux; ces gaz passent d'abord sous les générateurs de vapeur et ensuite chauffent les chaudières à évaporer l'eau salée. Il y a beaucoup de gisements qui, à cause de leur profondeur au-dessous du sol, peuvent être exploités plus facilement par pompage de l'eau salée.

A Syracuse, dans l'Etat de New-York, les puits ne sont pas forés dans la masse saline elle-même, mais dans d'anciens dépôts de gravier saturés d'eau salée; celle-ci est amenée en courant continu dans des bacs de 40 m. de longueur où, l'eau s'évaporant, le sel se dépose sur le fond et est ramené sur les bords par des râteaux.

En Autriche, l'exploitation du sel a été commencée dans le Tyrol en 1280, et on a, dès cette époque, reconnu l'existence d'anciens travaux. Les mines préhistoriques de sel de Hallstatt ont été exploitées à plus de 180 m.

Les célèbres salines de Wieliczka, près de Cracovie, remontent aux temps préhistoriques. On en trouve la première mention dans une charte du roi Casimir ler, en 1044, mais la découverte des gisements est beaucoup plus ancienne, malgré la légende qui l'attribue à Sainte-Cunégonde. Le sel en roche se trouve dans l'étage inférieur du miocène; en forant les puits, on rencontre, après diverses couches d'argiles, de sables, de marnes et de gypse, la roche saline non stratifiée dans laquelle se trouve le sel en masse avec des détritus de grès. de calcaires et de granit dans les argiles vertes, et enfin les roches stratifiées composées de bancs de sel. d'argile et d'anhydrite. L'épaisseur de ces couches atteint jusqu'à 140 m. La partie des mines où on exploite les masses de sel des dépôts non stratifiés a longtemps attiré la curiosité des touristes. Depuis une date très reculée, l'exploitation s'est faite par des puits dont huit sont encore en

## Verret, Stewart & Co. MONTREAL.



POUR USAGE GENERAL

TABLÉ

BEURRE

FROMAGE

BETAIL



Non Sucré

DES EPICIERS

POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine Tablettes de 1/4 1b

FABRIQUÉ PAR

JOHN P. MOTT & CO.,

HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL

usage; le plus profond, le puits Empereur-Joseph, atteint une profondeur de 300 mètres. Ce n'est qu'en 1860 qu'on appliqua à ce puits l'extraction par machine à vapeur. Dans le cours du dernier siècle, on a excavé pour l'exploitation du sel un volume total de 2 millions 225,000 mc; la longueur des galeries atteint 100 km.

Toute facilité est donnée aux touristes pour visiter ces mines très curieuses. L'objet principal d'intérêt est la chapelle de Saint-Antoine, qui a 8 x 6 m. et 33,5 m. de hauteur, creusée entièrement, avec l'autel, les statues, piliers, etc., en 1798, dans le sel de roche. Dans la chambre de l'Empereur François, on voit deux pyramides taillées dans la roche pour rappeler la visite de l'Empereur en 1817. Dans la chambre dite Walczyn Steinhauser, creusée en 1743, on peut voir l'ancienne méthode employée pour descendre les ouvriers avec des cordes. Un bac traverse les visiteurs sur le lac de la grotte du prince héritier Rodolphe; on visite enfin la salle de bal ou chambre de Latow. On cite encore comme objets intéressants la chambre de Michalovice faite de 1717 à 1761, laquelle mesure 36 m. de hauteur, 18 de largeur et 27 de longueur, et est éclairée par un lustre de 200 bougies et la chambre du comte Golachowski, de 51 m. de longueur, 20 de largeur et 16 de hauteur, située près du puits principal. Malheureusement, la nécessité de soutenir les parties où on travaille obligera à remplir tôt ou tard ces excavations et les touristes qui visiteront, dans l'avenir, cette ville souterraine n'y trouveront plus les merveilles qui l'ont rendue célèbre.

Les mines de sel de Aussee, Halstatt et Ischl, dans le Salzkammergut autrichien, de Hallen près Salzburg, Hall dans le Tyrol et Berchtesgaden dans la Haute Bavière, se ressemblent beaucoup et on y extrait le sel par l'introduction d'eau et le pompage de la dissolution saline. Les mines

N des buts principaux de l'amalgamation des fabricants de conserves était de réduire le coût de la production au plus bas prix possible et en même temps d'améliorer la qualité au plus haut degré possible. Le Sucre, les Etiquettes, les Caisses, la Soudure et la Main d'œuvre sont considérablement plus élevés cette saison qu'en 1903.

Malgré cela nos prix d'ouverture tels qu'établis sont plus bas que la saison dernière.

Les Pois, les Fèves, les Fraises, les Framboises et les Cerises de la nouvelle récolte sont maintenant prêts à être expédiés. Nous sommes convaincus que la qualité plaira et estimons que le moment actuel est favorable au placement de vos commandes et nous attendons la faveur de vos ordres.

HAMILTON, Ont.

Canadian

Limited Canners,