

гребла, изгребва се съ лопати и се слага върху дървения покривъ за оцеждане. Оцедената соль се отнася въ отдѣлението за сушене, дето се посипва върху циментиранъ подъ и отъ време на време се бърка.

Петдесетъ кубически метра разтворъ дава почти 10 тона готварска соль. Следователно, дветѣ тави за денонощие могатъ да датъ 20 тона, за месецъ 500, а за една година 5—6000 тона (6,000,000 кгр.)

Морска соль се добива у насъ 25,000 тона, а въ страната се употребява годишно около 60,000 тона. Годишно се внася около 40,000 тона чужда соль на стойностъ около 80 милиона лева. За да може да се задоволи нуждата отъ соль ние трѣбва да утроимъ производството на соль отъ провадийскитѣ солени извори и да удвоимъ производството на морска соль. Къмъ това се стремятъ всички, които се занимаватъ съ солопроизводство.

Получената соль отъ провадийскитѣ солени извори е доста чиста, снѣжно-бѣла, дребно кристална, соли много добре и има приятно солень вкусъ. Провадийската соль отдавна се продава въ бакалскитѣ дюкяни, и вие ще я намѣрите навсѣкжде.

Соленитъ води каратъ ученитъ да мислятъ, че около изворитѣ трѣбва да има солени пластове, които осоляватъ водата. Това накара М-вото на Търговията, да предприеме проучвания. Доставиха се сонди, които бѣха поставени на много и различни мѣста. Сондитѣ пробиваха солни пластове на различна дебелина — 10—50 метра. Когато се проучи по-добре, на каква дълбочина сж солнитѣ пластове, какво пространство заематъ тѣ, тогава ще се започне и по-усилена работа за добиване каменна соль.

Ж. Ч.