

ESSAI DE BOULANGERIES MUNICIPALES EN SICILE

Dans son dernier rapport, le consul anglais en Sicile, fournit quelques détails intéressants concernant les essais entrepris par la municipalité de Palerme, pour cuire et fournir du pain aux habitants. Durant les quelques années passées, le commerce de la farine à Palerme, avait été absolument monopolisé par un établissement privé. On estime que la population de la ville, qui s'élève à environ 325,000 âmes, consomme 260,000 livres de pain et 110,000 livres de macaroni quotidiennement. Comme la matière première de ces aliments primordiaux était dans les mains d'une seule maison, le prix du pain ordinaire avait été élevé à 5 cents par livre, ce qui mettait en détresse la classe pauvre de la ville. Conséquemment, afin d'alléger ces souffrances, les autorités civiques ont décidé d'établir des boulangeries municipales.

En mars, 1903, le système fut inauguré par une cuisson quotidienne d'environ 20,000 livres de pain. Le succès de l'expérience nécessita l'utilisation des fours militaires supplémentaires, lesquels peuvent fournir 11,000 livres de pain par jour. Par contrat de deux ans, en mai, la municipalité acquit la location d'un moulin privé. Ce moulin était de fabrication italienne. Il emploie constamment 55 ouvriers, 30 ouvriers travaillant le jour. Il peut fournir environ 50 tonnes de farine par 24 heures, quand on y travaille nuit et jour. Attendant à ce moulin, se trouve une vieille boulangerie à la façon d'antan, laquelle peut fournir 20,000 pains par jour, et une boulangerie moderne qui pétrit la farine mécaniquement, et produit 8,800 livres de pain par vingt quatre heures. Au début de cette entreprise municipale, des officiers municipaux furent chargés du travail dans presque toutes ses parties, et la police municipale détaillait le pain dans des baraques placées dans les principales rues. On avait mis de côté la somme de \$30,000 pour exploiter la boulangerie et

Alphonse Leduc Marchand de Grains
et de Produits. . .
Successeur de
Leduc & Daoust EN Gros et à Commission
Spécialité; Beurre, Fromage, Œufs et Patates
Avances libérales faites sur consignations.
Correspondance sollicitée.
1217 ET 1219 RUE ST-JACQUES, MONTREAL.

SEUL VERITABLE

Le Sirop d'Anis Gauvin
porte sur son enveloppe la
signature de J. A. E. Gauvin.
Tous les autres sirops d'anis
ne sont que des imitations.

J. A. E. GAUVIN,
1288 Rue Ste Catherine, Montreal.

THE WINDSOR, Ottawa, Ont.

Lorsque vous irez à Ottawa, donnez votre
patronage au Windsor, "l'Hôtel du
Jour" de la capitale.

Tarifs: —\$2.00 et \$2.50 par jour.

J. GRIMES, Propriétaire.



UPTON

Sa
Marmelade
de
Grape-Fruit

faite au pays

Est la plus récente des douceurs de
la table faites par

UPTON.

ROSE & LAFLAMME

Agents de vente pour l'Est.

400, rue St-Paul, Montréal.

le moulin. Actuellement, la municipalité produit environ 44,000 livres de pain par jour, environ un sixième de la consommation totale du pain à Palerme. Ceci sert à maintenir les taux que la municipalité juge équitables, tout en allouant un bénéfice raisonnable au commerce. Le résultat le plus clair de cette innovation, c'est la réduction d'environ un cent par livre, qui s'est produite sur le pain de différentes qualités.

La municipalité de Palerme, détaille sa farine et ses sous-produits au public. Il y a à Palerme, vingt quatre endroits où le pain est vendu par des agents municipaux, lesquels reçoivent, en plus de leur salaire ordinaire, une prime de deux cents par cinq dollars qu'ils encaissent. Quand on commença à ouvrir ces locaux de vente, on leur montra beaucoup d'hostilité. Maintenant, on encourage des détailliers particuliers à s'occuper de la distribution du pain. Ceux-ci payent toutes leurs dépenses sur le profit de 15 cents, qu'on leur alloue sur chaque 200 livres de pain qu'on leur délivre gratis. En ce moment il y a environ trente de ces détailliers. La municipalité a l'intention d'ériger un moulin à farine, pouvant travailler 300 tonnes de grain par jour; et une boulangerie qui produira 26,500 livres de pain, à part des pâtes, dans le même laps de temps.

Dès qu'un de nos jeunes habitants peut marcher, il bâche, dit un de nos dictons. Ceci est relativement vrai et le commerce des haches n'est pas des moins prospères. Les marchands qui vendent des haches et qui veulent en tenir de bonnes, tout en se les procurant à de bonnes conditions, feront bien de ne pas oublier que les haches Dundas de "The Dundas Axe Works" sont les meilleures qui se puissent trouver et donnent une satisfaction parfaite.

La maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, offre les raisins Valence à un prix qui sera certainement plus élevé dans quelques jours.

Voyez à la page 11 l'annonce pour les thés de Laporte, Martin & Cie, Ltée.

La saveur délicieuse et la qualité appétissante du Bacon pour le Déjeuner

MARQUE ROSE DE MATTHEWS

le font particulièrement accepter du connaisseur qui apprécie la délicatesse de notre Préparation (English Mild Cure.)
Prix spéciaux pour de forts acheteurs. Ecrivez-nous pour avoir les prix de nos viandes "Marque Rose".

THE GEORGE MATTHEWS CO., Limited.

ETABLIE EN 1868

PETERBORO,

HULL,

BRANTFORD.