

PROHIBITION D'EXPORTATION DES GRAINS SAUF SOUS LICENCE

Le Département des Douanes vient de publier un avis annonçant la prohibition d'exportation de certains grains, sauf sous licence. L'avis se lit comme suit :

“Dans des cas spéciaux où des licences sont autorisées pour l'exportation des produits marqués (D) au Royaume-Uni ou autre pays britannique ou aux pays alliés avec l'Empire anglais, les licences peuvent, être émises par les Collecteurs des Douanes, quand approuvées par la Commission des Vivres du Canada, d'Ottawa, sauf en ce qui concerne le blé, l'orge, l'avoine, le seigle, le sarrasin, le lin, les pois et les fèves, l'exportation de ces grains étant sujette à l'approbation des Inspecteurs de la Commission des Grains de Winnipeg, dont le Dr Robert McGill est président et M. R. McDonald, secrétaire.”

L'ESPAGNE A UN ENORME SURPLUS D'HUILE D'OLIVE

En 1915, la culture de l'olivier, en Espagne, couvrait 3,705,805 acres. Ceci ne comprenait pas les plants nouveaux, exempts de taxes et augmentant considérablement chaque année.

Selon les statistiques actuelles, la production d'huile d'olive se chiffre à 18½ gallons environ par acre, ce qui donne une récolte totale annuelle de 237,113,920 kilos, ou 68,728,672 gallons d'huile d'olive.

On escompte que la récolte de 1917-1918 s'élèvera au moins à 95,362,320 gallons d'huile d'olive comestible. En déduisant ce montant, la consommation domestique, il restera environ 40,281,000 gallons disponibles pour l'exportation.

Si l'on y ajoute les réserves de stocks de la récolte de l'an dernier, on verra que la quantité d'huile d'olive d'Espagne disponible pour l'exportation est en réalité de plus de 60 millions de gallons.

COMBIEN PAYEZ-VOUS POUR LIVRAISONS D'ÉPICERIE?

MM. Wilson frères, importateurs et épiciers de Victoria, C.-B., disent dans leur circulaire d'affaires :

La “grocerie”, ou système de “Payez et Portez”, est venu et doit demeurer. Ce n'est plus une expérience, mais un fait qui démontre nettement que les frais excessifs encourus par la livraison peuvent et doivent être abondants. On a prétendu que le maintien d'un service de livraison coûtait à l'épicier de cinq à huit pour cent, et nos propres observations nous prouvent que ces chiffres ne sont pas exagérés. Cinq pour cent est sûrement en deçà de la marge. Expliquons-le ainsi : les frais d'épicerie d'une famille sont de \$25 par mois ; si la livraison de ces denrées coûte 5 cents à l'épicier, alors la valeur des marchandises achetées n'est réellement que \$23.75, le reliquat servant à payer un service sans doute, très commode et très apprécié, mais qui néanmoins pourrait et devrait être élagué. Acheter soi-

même ses propres produits est plus économique et plus satisfaisant que de le faire par téléphone. Il vaut bien mieux garder ce \$1.25 pour servir à l'achat d'une paire de chaussures dont les enfants ont grand besoin, d'un approvisionnement de farine d'avoine, d'un peu plus de beurre, ou de quelque article d'utilité domestique, plutôt que de le donner pour le maintien d'un service de livraison absolument inutile et extravagant. La livraison est un gaspillage courant, et tant que nous ne l'aurons pas abolie, nous aurons manqué à l'un de nos devoirs.”

LA REDUCTION DE LA CONSOMMATION DU SUCRE

La Commission des Vivres du Canada a publié un autre communiqué dans lequel elle demande plus de restrictions volontaires relativement à la consommation du sucre dans les maisons privées. Le communiqué fait ressortir la nécessité de réduire le plus possible la consommation de cette denrée pour qu'il n'y ait pas de rareté durant la saison de la mise en conserves. Les opérations des sous-marins, les demandes toujours plus considérables d'Europe et pour plusieurs autres raisons, il nous faut épargner le plus possible le sucre, ne pas en employer quand ce ne sera pas absolument nécessaire. Il est apparent qu'il faudra épargner une plus grande quantité qu'on anticipait, afin de se faire une réserve suffisante pour parer à toute éventualité.

Le communiqué fait remarquer que les manufacturiers et autres marchands de vivres, qui ont un permis de la Commission des Vivres du Canada, ont déjà diminué leur consommation de sucre.

L'emploi de la canne à sucre pour la fabrication des bonbons, pour consommation privée a été prohibée. On a réglé l'emploi du sucre dans les restaurants et les propriétaires de tels établissements publics se sont vus mettre à la ration pour le sucre.

Les manufacturiers de biscuits et de gâteaux ont maintenant une quantité limitée de sucre pour chaque baril de farine. On a aussi défendu de candir les gâteaux et il est illégal pour toute personne de faire, pour consommation privée, des gâteaux ou des biscuits candis, ou des gâteaux recouverts d'une couche de canne à sucre à l'extérieur ou entre deux gâteaux. Le montant de sucre employé dans la fabrication de la crème à la glace a été restreint ; pas plus de six livres de canne à sucre ne doivent être mises dans huit gallons de crème à la glace.

Les restrictions sur les approvisionnements privés ont empêché la spéculation ; elles ont eu aussi pour bons résultats de faire retourner de grandes quantités de sucre en possession d'individus.

La Commission des Vivres ajoute que ces règlements ont été très effectifs, comme on s'y attendait. D'autres restrictions sur l'emploi du sucre dans les industries d'importance secondaire sont actuellement en considération mais la Commission fait appel aux citoyens pour faire tout leur possible pour réduire la consommation de sucre dans les foyers.



Tanglefoot

le destructeur de mouches non vénéneux

Sans danger, Hygiénique, Sûr

Attrape 50,000,000,000 de mouches
chaque année