

LES DERNIERS REGLEMENTS CONCERNANT LA CONSOMMATION DU SUCRE

De nombreuses demandes d'explication nous étant parvenues concernant les derniers règlements imposés par la Commission des Vivres sur le sucre, nous croyons devoir, dans l'intérêt de nos lecteurs, donner le texte complet du dernier ordre émanant de cette commission à ce propos, et engager tous les marchands à en faire une lecture soignée:—

1. (a) Aucun établissement où l'on sert à manger excepté les fontaines à soda ou les salons de crème à la glace ne devra employer plus de 2 livres de sucre pour chaque 90 repas servis.
- (b) Aucun propriétaire d'une fontaine à soda ou d'un salon de crème à la glace ne devra après le 30 septembre 1918, employer plus de 25 pour cent de la moyenne mensuelle de la quantité de sucre employé durant l'année 1917.
2. Aucune personne ne devra faire usage dans la manufacture de:
 - (a) Biscuits, gâteaux aux fruits, gâteaux aux raisins (pound cake), gâteaux à rayons (layer cake), biscuits au vin, gâteaux madeleine (sponge cake) ou aucun produit du même genre de plus de 40 livres de sucre pour 100 livres de fleur.
 - (b) Petits gâteaux sucrés et pâtisserie, plus de 8 livres de sucre pour 100 livres de fleur.
 - (c) Macarons au coco ou macarons de fantaisie aux amandes de plus de 40 pour cent de sucre.
 - (d) Pâte de guimauve (marshmallow) plus de 10 livres de sucre pour 60 livres de pâte de guimauve.
 - (e) Pain et petits pains (rolls) 1-2 livre de sucre pour 100 livres de fleur.
Cinquante pour cent du sucre employé dans la manufacture des produits (a), (b) et 100 pour cent de (c) devra être du sucre jaune ou du sucre brun.
3. Aucune personne ne devra employer dans la manufacture de:
 - (b) Bonbons, chocolats, produits solides du chocolat, coco, produits du coco, gomme à mâcher, coco desséché, ou tabac, plus de 60 pour cent de la consommation mensuelle de sucre pour l'année 1917.
 - (b) Sirop de table, miel composé, composés de beurre d'érable et de sirop d'érable, ou autres produits du même genre, plus de 50 pour cent de la moyenne de la consommation mensuelle de sucre pour l'année 1917, la moitié de ce sucre devant être du sucre jaune ou du sucre brun.
 - (c) Sirops pharmaceutiques et préparations médicinales, plus de 75 pour cent de la moyenne de la consommation mensuelle de sucre de 1917.
 - (d) Bières, ales, liqueurs douces, fruits à fontaine à soda, jus de fruits ou sirops de fruits, poudres à dessert ou à gelées ou poudres de guimauve, après le 30 septembre 1918, plus de 50 pour cent de la moyenne de la quantité mensuelle de sucre employée durant l'année 1917.
4. Aucune personne ne devra faire usage dans la manufacture de la crème à la glace, de plus de 5 1-2 livres de sucre de canne pour 8 gallons de crème à la glace.
5. L'usage du sucre dans la manufacture du savon est prohibé.
6. Des certificats pour l'achat de sucre pour la ma-

nufacture de produits mentionnés dans cet ordre, seront accordés sur la base du pourcentage alloué d'après cet ordre.

Des certificats supplémentaires seront émis pour la manufacture de produits mentionnés dans la clause 2, sections a, b, c, d et e, sur présentation de preuve d'augmentation de production.

Les établissements où l'on sert à manger devront tenir un compte de tous les repas servis, et si l'allocation n'égale pas 2 livres pour 90 repas servis, le porteur de licence peut faire une demande par écrit pour une allocation additionnelle. Un compte doit être tenu également de la quantité de fruits mis en conserves et de la quantité de sucre employé à cette fin.

AUX ARTISTES CANADIENS

Une invitation à prendre part à un intéressant concours

Tous les artistes canadiens sont invités à prendre part à un concours de dessins qui vient d'être institué à Toronto, en vue de la prochaine campagne de publicité relative à l'Emprunt Canadien de la Victoire de 1918. Une obligation de \$50.00 sera donnée en prix à l'artiste dont le dessin aura recueilli la majorité des suffrages, lors de l'examen, par un jury, des dessins fournis. Le but de ce concours est de se procurer des dessins devant être publiés dans les journaux et propres à favoriser les souscriptions du public à l'emprunt.

Le concours sera clos le 15 octobre et le résultat en sera annoncé quelques jours plus tard.

LA VALEUR DES DECHETS DE POISSON

A Liverpool, Angleterre, on a installé un établissement pour l'utilisation des déchets de poisson, et les matières grasses qu'on en obtient se vendent sur le marché environ \$400 la tonne. On obtient également une matière qui sert de nourriture aux animaux et aux volailles, et qui se vend \$100 la tonne.

Le département d'Agriculture de l'Alberta, agissant de concert avec les autorités du Dominion, a pris les mesures voulues pour ce qui concerne le fourrage et le bétail dans l'Alberta en hivernant le bétail du sud de l'Alberta dans le nord, où les gelées précoces ont augmenté la quantité de fourrage.

Seager Wheeler, le renommé producteur de blé de la Saskatchewan, a croisé une variété de blé qui mûrit, lit-on, dix jours plus tôt que le fameux blé Marquis, et qui est, virtuellement, exempt de rouille et échappe aux gelées précoces sur les prairies.

LE BEURRE D'ERABLE CREME DE FOREST

Le Beurre d'Erable Crème de Forest fait selon des formules exclusives par Small's, Limited, est un produit qui devient de jour en jour plus populaire et qui est de plus en plus apprécié tant par le consommateur qui en fait un usage profitable que par le marchand qui trouve avantage à sa vente.

M. Morel, le voyageur de Small's pour Montréal, est à la fois l'ami des marchands de gros dont il facilite les affaires, et des marchands-détaillants dont il est le visiteur fidèle et dévoué. Nul mieux que lui ne sait ménager avec plus de tact les intérêts des uns et des autres, et c'est là qu'il faut trouver en partie le secret de son succès en affaires.