taire-trésorier ou greffier de toute municipalité et tout constable ou officier de paix peut arrêter et détenir tout colporteur trafiquant comme susdit, et le conduire devant un juge de paix du lieu où cette contravention a été commise, [ou devant un magistrat ayant juridiction dans le district, d'après cette section,] afin de le poursuivre immédiatement pour cette contravention ; mais il ne doit pas être détenu sans mandat d'arrestation pour plus de quarante-huit heures."

Il est ajouté après l'article 996, les articles suivants :

"996a. Aucune poursuite ne doit être prise par un percepteur du revenu contre un colporteur, si ce n'est à la demande du conseil de la municipalité dans les limites de laquelle a été commise l'infraction qui motive la poursuite."

"996b Chaque fois qu'une poursuite est intentée contre un colporteur à la demande d'un conseil municipal, la moitié des frais du demandeur est payable par la municipalité et la moitié de l'amende imposée, dans le cas de condamnation, appartient à la municipalité."

Cette restriction ne s'applique évidemment qu'aux poursuites que l'on veut faire intenter directement par le percepteur du revenu ; il ne nous paraît pas qu'elle empêche la poursuite, au nom de la municipalité, ou au nom de tout fonctionnaire autorisé par l'article 994, soit pour contravention à la loi des licences, par défaut d'obtention d'une licence du percepteur du revenu ; soit pour infraction au règlement municipal sur le sujet.

Autrement, il y aurait contradiction dans les termes de la loi.

POUR LES ÉPICIERS

La position des sucres est toujours ferme, à l'étranger. Ici, le prix du sucre blanc granulé à la raffinerie, est de 47c et les épiciers de gros le vendent au même prix. Les nouvelles de Cuba sont toujours inquiétantes et la quantité de sucre brut que l'on attend de la récolte de l'île diminue toujours. Il y a eu une grande excitation à New York ces jours derniers. Vendredi, le marché des raffinés a vu une demande extraordinaire, causée par la fermeté des prix du sucre brut. On s'attendait à une hausse immédiate sur toute la ligne ; mais certaines sortes seulement ont haussé, et l'excitation a un peu diminué. Cependant, le marché reste toujours ferme. Plusieurs raffineries indépendantes ont cessé d'accepter des commandes.

CARNAVAL D'HIVER A QUEBEC

Le second carnaval doit commencer à Québec, le 27 janvier. Un grand numéro Souvenir, imprimé en onze couleurs et contenant des centaines de dessins originaux reproduits sur beau papier teinté de lithographie, trois magnifiques suppléments en couleur et des morceaux de musique, en un mot, l'œuvre la plus belle du genre qui ait jamais paru au Canada ou aux Etats-Unis sera prochainement publiée par le "Quebec Daily Telegraph" qui a été le promoteur des Carnavals d'Hiver. MM. Gilbert Parker, J. M. Lemoine, G. M. Fairchild, jr., Dr Prosper Bender, N. Levasseur, Faucher de Saint-Maurice, John J. Procter, C. P. Storey, P. Spanjaardt et nombre d'autres littérateurs connus y ont contribué par d'intéressantes nouvelles et des études sur les habitudes et les mœurs du peuple canadien. C'est une œuvre d'art splendide qui a coûté des milliers de dollars. Envoyé par la maille à toute adresse au Canada et aux Etats Unis sur réception de 40 cts. Adresser : "Daily Telegraph" Québec, Canada.

LE PAIN COMPLET

Nous avons donné à nos lecteurs, quelques articles sur la question du pain blanc et du pain bis, du pain ordinaire et du pain complet, concluant en faveur du pain blanc que nous mangeons. Voici maintenant un article d'un de nos confrères de Paris, qui plaide l'autre côté de la cause.

Il est encore tels esprits qui prétendent, contrairement à l'expérience des siècles, que le pain de froment n'est pas un aliment normal nourrissant, et que le mieux serait de recourir aux fèves et aux haricots. Il y a toujours dans les critiques qui semblent les moins bien fondées, quelque chose de vrai, quoique souvent vague. La farine, telle qu'on l'obtient aujourd'hui est, ou blanche et dépourvue de sa partie la plus essentielle au point de vue physiologique et biologique, ou bise et contenant une partie des matières inertes renfermées dans le son. La première est peu nourrissante ; la seconde est indigeste.

La farine normale serait celle qui, débarrassée du péricarpe, lequel forme la triple enveloppe ligneuse du grain, et représente 4 0/10 du poids de ce grain, conserverait, au contraire, les 7 ou 8 0/10 de l'enveloppe intérieure composée d'albumine nutritive et de sels nécessaires

à la formation et à l'entretien de la matière des os, des dents, de la cervelle et des nerfs.

Plusieurs chimistes et professeurs, au nombre desquels Millon, Mège-Mouriès, Kulmann, ont, depuis déjà près de 40 ans, appelé l'attention sur la nécessité de conserver au pain ces principes essentiels nutritifs ; mais le "pain blanc" l'a emporté sur le "pain bis," qu'il ne faut pas confondre avec le pain de munition, fait avec de la farine tout venant.

On semble cependant revenir aujourd'hui avec plus de succès à la véritable mouture normale, laquelle ne s'effectuerait qu'après lavage, essorage et décortiquage du blé, décortiquage qui enlève le son en feuilles minces étalées, et laisse un grain débarrassé des parties inertes et conservant, au contraire, les parties essentielles nutritives.

C'est en Allemagne que la question reprise semble actuellement le plus avancée. Le nouveau pain fortifiant obtenu a donné à l'analyse 11,265 p. c. de matières albumineuses ; 43,249 d'hydrate de carbone ; à peine des traces de fibres ligneuses ; 0,568 de graisse ; 2,668 de sels nutritifs et 42,250 d'eau.

En France on paraît se préoccuper du nouveau procédé de mouture ou de panification. L'analyse qu'on y a faite de la nouvelle farine, piquée d'aspect, mais complètement exempte des poils du blé, a accusé la même composition que les blés décortiqués.

	Produits du décortiquage	Ble décor- tique	Farine entière
	p.c.	p.c.	p.c.
Eau	9,80	14	15,40
Matières azotées	3,69	10,13	10,13
grasses	0,49	1,65	1,70
Cellulose résistante	21,20	0,81	0,82
Cendres	1,90	1,30	1,10

Le fait qu'une partie des matières grasses, huileuses et aromatiques reste dans la farine, empêche que cette farine se conserve et exige une panification immédiate avec des levures très actives portant la pâte, dans le moindre temps possible, au degré voulu de fermentation. Mais pour la grande consommation militaire, cet inconvénient, qui peut être corrigé par une réserve en farine de conservation, peut être atténué.

L'obtention d'un pain de bon goût, digestif, nourrissant et fortifiant, vaut, d'ailleurs, la peine que l'on recoure à quelques moyens particuliers, quelques précautions, qui permettent et assurent la fabrication d'un tel pain.