

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

Commerce, Finance, Industrie, Assurance, Etc.

EDITEURS

Compagnie de Publication des marchands détaillants
du Canada, Limitée.

Téléphone Est 1184 et Est 1185.

MONTREAL.

Bureau de Montréal: 80 rue Saint-Denis.

ABONNEMENT { Montréal et Banlieue . . \$2.50 }
Canada et Etats-Unis . \$2.00 } PAR AN.
Union Postale, frs . . 20.00 }

Circulation fusionnée. { LE PRIX COURANT
Le Journal des Marchands détail-
lants
Liqueurs et Tabacs
Tissus et Nouveautés

Il n'est pas accepté d'abonnement pour moins d'une année.
A moins d'avis contraire par écrit, adressé directement à
nos bureaux, quinze jours au moins avant la date d'expiration
l'abonnement est continué de plein droit.

Toute année commencée est due en entier.

L'abonnement ne cesse pas tant que les arrérages ne sont
pas payés.

Tout chèque pour paiement d'abonnement doit être fait
payable au pair à Montréal.

Chèques, mandats, bons de Poste doivent être faits paya-
bles à l'ordre du Prix Courant.

Prière d'adresser les lettres, etc., simplement comme suit
"LE PRIX COURANT", Montréal.

Fondé en 1887

LE PRIX COURANT, vendredi 3 mai 1918

Vol. XXXI—No 18

SEVERES RESTRICTIONS CONCERNANT L'USAGE DU SUCRE ET DES GRAISSES, T S'APPLIQUANT A LA MANUFACTURE DES BONBONS, DE LA CREME A LA GLACE, DES PATISSERIES, ETC

Restrictions rigoureuses dans l'usage du sucre et de la graisse pour la manufacture des biscuits, gâteaux ou produits à pâte douce; prohibition complète de la manufacture de certains de ces produits; réduction de la consommation du sucre des manufacturiers de bonbons à moitié de la moyenne employée par eux l'an passé; limitation du montant des graisses et sucres qui peuvent être employés dans la manufacture de la crème à la glace; telles sont les prévisions principales d'un ordre qui vient d'être lancé par la Commission du contrôle des vivres du Canada.

Ces nouvelles réglementations sont imposées pour proportionner la consommation du sucre du Canada à l'approvisionnement disponible; et pour préparer les approvisionnements nécessaires pour la saison des conserves. L'emploi des graisses est diminué, du fait des besoins croissants en Europe pour graisses comestibles. D'autres restrictions sont faites sur l'usage de la farine de blé dans la manufacture des bonbons et des produits à pâte douce.

Les règlements annoncent qu'à partir du 1er juin, toutes personnes manufacturant de la crème à la glace, des bonbons, des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie, des confiseries, etc., seront soumises au système de licence de la Commission des Vivres du Canada.

Le nouvel ordre prévoit qu'à partir de cette date, nulle personne au Canada ne devra employer dans la manufacture pour la vente de biscuits, gâteaux, ou produits à pâte douce, plus de 80 pour cent de farine de blé étalon. Une seule exception est faite dans le cas des biscuits sodas, dans lesquels la proportion pourra être de 90 pour cent.

Le et après le 1er mai, il sera illégal d'employer plus

de 100 livres de sucre de canne et 40 livres de graisse pour 200 livres de farine et succédanés, dans la manufacture de tout produit de biscuit. Egalement, pas plus de 100 livres de sucre de canne et 60 livres de graisse ne pourra être employée pour 200 livres de farine et succédanés, dans la manufacture des gâteaux à fruits, gâteaux pilés, gâteaux enduits de vin, spongieux ou de toute autre espèce non prohibée par la réglementation.

Pas plus de 25 livres de sucre de canne et de 15 livres de graisse pourront être employées avec 200 livres de farine et succédanés, dans la manufacture de tous produits à pâte douce.

Le et après le 1er juin, il sera illégal pour tout manufacturier au Canada d'offrir en vente l'un ou l'autre des produits ci-dessus nommés s'ils contiennent une plus grande proportion de farine réglementaire, de sucre de canne ou de graisse que celle prescrite.

La manufacture pour vente des produits suivants sera illégale le et après le 1er mai: pâtisserie française ou soufflée, pâte de noix ou crullers, Scotch shortbread ou gâteau, macarons de fantaisie aux amandes ou produits semblables contenant 50 pour cent de sucre de canne; guimauve contenant plus de 20 pour cent de sucre de canne pour une fournée de 60 livres de guimauve ou biscuits ayant leurs produits extérieurs faits entièrement ou en partie de sucre de canne ou de graisse, sauf confitures, gelées ou fruits purs et évaporés.

Après le 1er juin nul manufacturier au Canada n'aura le droit d'offrir en vente l'un ou l'autre de ces produits.

Le et après le 1er mai, il sera également illégal pour toute personne, d'employer dans la manufacture de la crème à la glace, plus de 10 pour 100 de graisses d'o-



TABAC NOIR A CHIQUER, (EN PALETTES)

Black Watch

IL SE VEND FACILEMENT ET RAPPORTE DE BONS PROFITS

