

Une couche de peinture aux instruments aratoires, tous les deux ou trois ans, est aussi essentielle qu'une couche de peinture sur un auto ou sur une maison. Cette précaution prolonge la durée de service de ces instruments. Elle équivaut à une économie de matière première qui, dans l'ensemble, représente un chiffre considérable pour le Canada. Il est du devoir du fermier de conserver son capital et ce n'est pas rien que pour lui que cette obligation s'impose. Il y a une telle rareté de matériaux dans les lignes d'acier et de bois qu'il devrait considérer ce principe de conservation comme une opportunité impérieuse d'aider à la cause du pays.

Et il y a là, pour le marchand de peinture une opportunité non moins évidente. Nous sommes à une époque où toutes les forces de conservation doivent s'unir dans un même effort vers un même but. Des cartes d'étalages, des pancartes de magasins, des étalages de vitrines devraient porter cette matière à l'attention du fermier. Le marchand et le commis vendeur peuvent rendre de grands services au pays, en usant de persuasion dans ce sens.

LES MARCHANDS DE CHARBON DEVRONT LIMITER LEURS BENEFICES

Le contrôleur du combustible vient de publier des règlements concernant l'importation, la vente et la livraison du charbon. Entre autres choses, ces règlements ordonnent que tout marchand de charbon affiche à un endroit en vue de son bureau un avis clavigraphié ou imprimé consistant en une liste de prix de toutes les variétés et grosseurs de charbon vendues par lui, y compris les rabais d'escompte au cas échéant.

Les marchands sont invités à ne prendre qu'un pourcentage modéré sur leurs ventes en tant que salaires. A ce sujet les règlements déclarent que "les salaires et les dépenses des fonctionnaires et des associés ne doivent pas dépasser ceux de l'année 1914 sur une plus grande échelle que les salaires dans les autres branches de commerce. Un marchand peut retirer son salaire de son commerce, mais à un taux raisonnable seulement."

Les marchands qui font le commerce de détail et de gros sont requis de répartir les dépenses et les déboursés fixes de chaque branche et cette répartition doit supporter la comparaison avec celle de ceux qui font exclusivement le commerce de détail ou de gros.

OBLIGATION D'OBSERVER LE REGLEMENT REGISSANT LES BOULANGERIES

Onze boulangers de Toronto, qui ont négligé d'obéir aux règlements de la commission des vivres du Canada, qui défendent aux boulangers de cuire le pain sur la sole, ont reçu ordre de fermer leurs établissements, pendant une période de sept jours, à partir du 7 août 1918. Pendant les sept jours que ces boulangeries seront fermées, elles n'auront pas le droit d'acheter ou de vendre soit de la farine de blé ou aucune autre farine. Elles n'auront pas non plus le droit de vendre aucun produit fabriqué de farines d'aucunes sortes. Le fait de cuire du pain sur la sole du four occasionne une perte de 30 livres par baril de 196 livres, et c'est pour cette raison que la commission des vivres a ordonné de discontinuer cette méthode de cuire.

AMENDE POUR FAUSSE ANNONCE

Dans une certaine ville du Missouri, les épiciers détaillants furent récemment intrigués du fait qu'un épicier vendant à "prix réduits" annonçait des produits alimentaires en conserve à des prix qui paraissaient très bas au public et que les autres épiciers ne pouvaient rencontrer. Le Comité de Vigilance des Clubs Associés de Publicité du Monde découvrit que l'annonce de cet épicier de "deux grosses boîtes de pêches au sirop à 25 cents," était fausse, les pêches étaient préparées à l'eau. Le même épicier annonçait qu'il vendait deux boîtes de saumon de première qualité pour 25 cents. Ce n'était que du saumon inférieur. Ses "deux boîtes du meilleur blé-d'Inde sucré" à 25 cents, étaient d'une qualité bien inférieure à la meilleure. Notre homme fut condamné à \$200.00 d'amende et les frais sur poursuite du Comité de Vigilance.

Le cas d'un magasin à département du Minnesota montre la façon de procéder du Comité en question. Dans ce cas particulier, le magasin annonçait des fèves en conserve, de "l'espèce à 25 cents" pour 15 cents. Une enquête démontra que les fèves dont il s'agissait étaient de l'espèce vendue régulièrement par les autres marchands à 12½ cents par lots de douze boîtes. Le gérant du département d'épicerie fut verbalement réprimandé par le chef de la maison.

Le directeur de cette entreprise remercia le Comité de Vigilance de l'information fournie. Son magasin travaillait depuis des années à se former une clientèle et une grosse somme d'argent avait été engagée dans ce but. Le directeur connaissait la valeur de la clientèle par l'argent dépensé pour l'acquérir et il ne voulait pas en perdre une parcelle.

La vérité dans l'annonce a fait de véritables progrès au cours des dernières années. La surveillance des clubs locaux de publicité et des associations de marchands-détaillants ont fait beaucoup pour améliorer les conditions de l'annonce. Les Clubs Associés de Publicité du Monde ont certainement eu une heureuse influence par leur persistance à enrayer les annonces fausses ou mensongères.

ETALON IMPOSE POUR POUDRE A PATE

Un certain nombre de demandes de renseignements nous est parvenu relativement à la nécessité d'imprimer sur la boîte la composition de la poudre à pâte. Nous sommes en mesure de publier ici le nouvel étalon de poudre à pâte qui fait de cette commodité une composition définie, et exigeant que les composés ne répondant pas aux exigences de la poudre à pâte soient inscrits sur l'étiquette. L'avis se lit comme suit:

Département du Revenu de l'Intérieur,

Ottawa, 26 juillet 1918.

D'après les pouvoirs d'un ordre-en-conseil daté du 16 juillet 1918, les Etalons de qualité pour les POU-DRES A PATE, comme établis par l'ordre-en-conseil du 8 mars 1918, sont annulés et les règlements suivants s'y substituent:

1.—La Poudre à Pâte est essentiellement un mélange de bicarbonate de soda avec un acide, soit seul, soit en combinaison avec un sel acide, avec de la fécule ou autre matière neutre; et est destinée à être employée comme levain dans la cuisson; l'agent de fermentation étant le gaz d'acide carbonique libéré par l'action intermédiaire du composé d'acide avec le bicarbonate de soda sous l'action de la cuisson.