

Le permis doit être fait au nom de .....  
 .....  
 (Indiquez au long le nom de la compagnie ou de la firme.)

Toutes communications venant du Contrôleur du combustible pour le Canada doivent être expédiées à M. ....  
 .....  
 (Indiquez l'adresse.)

Le charbon qu'on désire transporter à divers temps est pour .....  
 .....  
 (Indiquez si pour la vente ou la consommation ou les deux.)

Nom de la compagnie ou de la firme .....

Nom du fonctionnaire ou de l'un des associés .....

Cette demande doit être signée par un fonctionnaire ou un des associés.

(A suivre au prochain numéro).

### EXTRAITS DES NOUVEAUX REGLEMENTS DE LA COMMISSION DU CONTROLE DES VIVRES DU CANADA CONCERNANT LA FABRICATION DU PAIN

1. Aucune personne faisant usage de cinq barils de fleur par mois ou plus, ne pourra fabriquer du pain, des gâteaux ou autres produits de boulangerie pour vendre, avant d'avoir au préalable obtenu de la Commission des vivres, une licence qui s'appellera "licence de boulanger", sauf et excepté les hôtels, les restaurants et les établissements où l'on sert à manger qui ne font du pain que pour les clients de leurs établissements et non pour être vendu au public au comptoir.

2. Toutes applications pour telles licences devront être faites d'après la formule N° 5.

3. Toutes licences expireront le 31 décembre de chaque année.

4. Aucun boulanger ne fera du pain, des "rolls", des pâtisseries ou autres produits de boulangerie, en se servant de la farine de blé autre que la farine Standard, tel que prescrit dans l'ordre numéro trente-deux de la Commission des Vivres du Canada, sans une permission par écrit de la Commission des Vivres du Canada.

5. Le porteur d'une licence ne pourra fabriquer, du pain et l'offrir en vente que des poids suivants spécifiés de la manière suivante, savoir :

Dans la province de la Colombie-Britannique, 18 onces, mais ne devant pas excéder 19 onces.

Dans la province d'Alberta, Saskatchewan, 20 onces, mais ne devant pas excéder 21 onces.

Dans la province de Manitoba, 16 et 20 onces, mais ne devant pas excéder 17 et 21 onces respectivement.

Dans la province de l'Ontario, 12 onces et 24 onces, mais ne devant pas excéder 13 onces et 25 onces respectivement.

Dans la province de Québec, 24 onces, mais ne devant pas excéder 25 onces, excepté la ville de Hull, le village de la Gatineau et le village d'Avlmer, où les poids sont de 12 et de 24 onces, mais ne devant pas excéder 13 onces et 25 onces respectivement.

Dans les trois provinces connues sous le nom de de "Provinces Maritimes", 24 onces, mais ne devant pas excéder 25 onces.

Les poids spécifiés plus haut devront être des poids nets à aucun temps après que le pain a été cuit jusqu'à douze heures après le moment de la cuisson.

6. Le porteur d'une licence pourra fabriquer des "rolls" et les offrir en vente dans les poids seulement de 1 once ou de 2 onces chaque, et les dits "rolls" devront être cuits dans des moules et non sur le bas de fourneau.

Les poids spécifiés plus haut devront être des poids nets à aucun temps après que le pain a été cuit jusqu'à douze heures après le moment de la cuisson.

7. Aucune personne ne sera passible aux pénalités prescrites par cet Ordre pour fabriquer ou offrir en vente des pains qui n'ont pas le poids voulu excepté dans le cas d'un manufacturier où l'on trouverait au moins dix pains qui n'ont pas le poids requis et dans le cas d'un détaillant chez qui l'on trouverait au moins cinq pains qui n'auraient pas le poids requis à un temps spécifié.

8. Le porteur d'une licence, en fabricant le pain ou les "rolls" ne devra pas faire usage pour chaque baril de farine de cent quatre-vingt-seize livres, des ingrédients suivants en poids excédant :

**Sucre.**—2 livres de sucre de canne ou de betterave, y compris le sucre contenu dans le lait concentré ou en poudre si on en fait usage.

**Extrait de malt ou farine de malt.**—2 livres, si l'on n'emploie pas de malt l'équivalent en poids en sucre peut être utilisé.

**Matières grasses (soit végétales ou animales, ou leurs composés).**—2 livres.

**Lait.**—6 livres de lait écrémé liquide ou son équivalent en lait concentré ou en poudre.

### ON DEVRAIT POPULARISER LA CHOUCROUTE

M. G. A. Kramer croit que si les gens connaissaient mieux la valeur alimentaire de la choucroute, ils en mangeraient plus.

"La prochaine chose à faire dans l'industrie de la conserve", dit-il, "est de lancer une campagne de publicité pour populariser la choucroute. Elle n'a d'allemand que le nom.

"A présent, plaçons-nous pour examiner la choucroute, au point de vue du fabricant de conserves et voyons si nous ne pouvons pas obtenir le meilleur de l'augmentation. Beaucoup avancent l'argument que la choucroute, a une grande valeur nutritive, mais nous craignons qu'il n'y en ait que peu qui puissent donner sa valeur réelle.

Le Dr J. K. Kellogg, dans son livre "Colon Hygiène" donne la nourriture des nations depuis la sauvagerie; les choses qu'elles sont habituées à manger pour échapper à la constipation et la nourriture des Russes pour cet ennui est la choucroute, et l'usage de la choucroute revient à tous les âges et nos consommateurs américains ne peuvent trouver un meilleur laxatif que la choucroute au moins une fois par semaine, en bonne portion.

"Il est certain, que si les Américains connaissaient la vertu de l'acide lactique contenu dans la choucroute ils en mangeraient plus et il incombe aux fabricants de conserves d'éduquer le commerce sur sa valeur.

"Un homme se sent mal, a mal à la tête, est bilieux, a sommeil en lisant ou tandis qu'on lui parle. Le médecin lui prescrit un remède, mais ne lui dit pas honnêtement qu'il n'a pas besoin de médecine, mais qu'il a simplement le foie fatigué et manquant d'acides. Si ce médecin voulait réellement secourir son malade, il lui dirait de prendre plus d'acides, de manger du fromage, du lait de beurre et de la choucroute au moins deux fois par semaine. Mais les médecins n'aiment pas prescrire la diète.