

Le permis doit être fait au nom de
 (Indiquez au long de 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 VI- VRES 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 per-
 mission par écrit de la Commission des Vivres du Ca-
 nada.

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 respec-
 tivement.

Dans la province de Québec, 24 onces, mais ne de-
 vant pas excéder 25 onces, excepté la ville de Hull, le
 village de la Gatineau et le village d'Aylmer, où les
 poids sont de 12 et de 24 onces, mais ne devant pas ex-
 céder 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" de-
 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 fabriquant le pain ou
 les "rolls" ne devra pas faire usage pour chaque baril
 de farine de cent quatre-vingt-seize livres, des ingré-
 dients 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 équiva-
 lant en lait concentré ou en poudre.

ON DEVRAIT POPULARISER LA CHOUCRUTE

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 compagnie de pu-
 blicité pour populariser la choucroute. Elle n'a d'al-
 lemand que le nom.

"A présent, plaçons-nous pour examiner la chou-
 croute, 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 Hygie-
 ne" donne la nourriture des nations depuis la sauvage-
 rie; 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 consomma-
 teurs américains ne peuvent trouver un meilleur laxa-
 titif 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 lactic 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 méde-
 cin lui prescrit un remède, mais ne lui dit pas honnêtement
 qu'il n'a pas besoin de médecine, mais qu'il a sim-
 plement 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 pres-
 crire la diète.