

LES COLORANTS POUR PÂTES ALIMENTAIRES

Le Comité consultatif d'hygiène de France permet aux confiseurs et aux liquoristes de colorer leurs produits, afin de les rendre plus agréables aux yeux des consommateurs ou d'en varier l'aspect, au moyen des dérivés jaunes sulfoconjugués du naphthol, et de l'éosine, érythrosine, rose Bengale, phloxine, rouge de Bordeaux, ponceau, fuchsine acide, bleu de Lyon, bleu lumière, bleu coupier, vert malachite et violet de Paris.

Mais les fabricants de pâtes alimentaires ne pouvaient employer l'un quelconque de ces produits.

Une demande fut présentée, en 1903, par le Syndicat de l'Alimentation et cent deux fabricants de pâtes alimentaires pour leur permettre d'employer les jaunes de naphthol sulfoconjugués à la coloration des pâtes alimentaires.

M. J. Ogier, chargé d'étudier cette question, conclut favorablement à l'u-

sage de ces couleurs, en se basant sur ce que des lapins ayant reçu journellement, pendant cinq et six jours consécutifs, des doses de jaune variant de 0gr,10 à 0gr 50, quantités suffisantes pour colorer de 20 à 100 lbs de pâtes, n'avaient présenté aucun symptôme d'empoisonnement ni de lésions lors de leur autopsie.

Les matières végétales employées jusqu'ici par les fabricants avaient toutes des inconvénients: le safran, son prix élevé, son goût et son faible pouvoir colorant; le curcuma, odeur et goût désagréables et nécessitant de grandes quantités; la berbérine, extraite de l'épine-vinette, son amertume et sa teinte verdâtre; le jaune de Perse, sa teinte tirant sur le rouge.

A part le safran, ces derniers produits ne donnent de teinte convenable qu'avec un minimum de 1 2-3 oz. par 200 lbs. de pâtes.

Le public n'aura pas à se plaindre de cette décision du Comité d'Hygiène.

Personnel

M. W. Dunn est de retour à Montréal après avoir pris quelques semaines de repos passées à Cliff Haven, N. Y.

Jeu de quilles sur les pelouses

Les joueurs de quilles canadiens ont apparemment du bon temps dans les vieux pays. Ils visitent Perth, où sont situées les grandes distilleries de MM. John Dewar & Sons; et cette maison a entrepris de leur faire visiter ses immenses usines, de leur offrir un lunch et de faire admirer aux voyageurs les beautés de la ville. Ils se trouvaient hier à Perth où ils concourent dans une partie organisée par les clubs locaux réunis.

La question de la mélasse

Elle est à l'ordre du jour, la question de la mélasse Barbade; pour obtenir toute satisfaction au point de vue de la qualité, comme à celle des prix, écrivez et demandez les échantillons et prix à The Dominion Molasses Co., Halifax, N. E. Cela vous paiera.

Les personnes répondant aux annonceurs voudront bien mentionner qu'elles ont vu leur annonce dans "LE PRIX COURANT."

Je suis prêt



à faire des soumissions

pour CONSTRUCTION D'EGLISES,
de Couvents et de Résidences
privées.

OUVRAGE GARANTI. CONDITIONS LIBÉRALES.
Toute correspondance recevra mon attention
immédiate.

SIMEON MONETTE, Manufacturier, Entrepreneur
et Constructeur.
SAINT-JEROME, P. Q.

LA FARINE PRÉPARÉE

(Self-Raising Flour)

DE BRODIE & HARVIE

est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente pâtisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL.

Après une dure journée de travail, il n'y a rien de plus rafraichissant qu'une bonne tasse de thé Blue Ribbon bien chaud.



COLD STORAGE

Circulation d'air froid et sec, Ventilation parfaite, Température appropriée à la nature des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus approuvées, de

Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.
O. M. GOULD, GÉRANT

DWIGHT'S



BAKING SODA

Pourquoi ne pas vous assurer votre clientèle en ne vendant que des produits d'un mérite bien reconnu? Le meilleur épicier, partout, insiste pour donner au

Soda à Pâte **Dwight Cow Brand** (Marque de la Vache)

la préférence lorsqu'il peut le faire. Il doit y avoir une raison pour que les affaires continuent à augmenter et, pour que nous ne recevions jamais de plainte.

JOHN DWIGHT & Co., 34 rue Yonge, TORONTO, ONT.