

Les confitures de fruits ont fait récemment l'objet d'un des bulletins du Laboratoire du Département du Revenu de l'Intérieur. La publicité avait auparavant pointé l'adultération de certains breuvages et aliments et l'histoire du manufacturier du pays est là pour le prouver. Du jour où l'industrie des confitures naquit au Canada, il se forma une catégorie d'industriels qui cherchèrent à établir leur réputation en fabriquant des produits de première qualité, mais il y eut aussi une certaine classe qui chercha à réaliser des bénéfices par des pratiques qu'on ne saurait caractériser par un mot moins sévère que celui de "frauduleuses". Des confitures furent composées et vendues qui contenaient peu ou pas de fruits et qui étaient faites en grande partie de pulpe de rave mélangée de plantes vertes et sucrée de sirop, le tout arrosé de produits chimiques. Pendant la guerre Sud-Africaine, parmi les aliments défectueux fournis aux troupes, on releva de la confiture de provenance canadienne. Depuis cette époque, il y a une amélioration évidente. Les confitures ne sont pas toutes d'une même qualité, d'ailleurs, elle ne sont pas toutes d'un prix égal.

Parmi les échantillons examinés on remarqua que dans une gelée de pommes une certaine quantité de matière assez substantielle avait été ajoutée.

D'autre part on observa que certains préservatifs chimiques étaient souvent employés et que parfois la glucose était substituée au sucre. La glucose, il n'est pas nécessaire de le montrer, est elle-même un produit alimentaire substantiel. Quelques fabricants préconisent son emploi prétendant qu'elle améliore la qualité de la confiture.

Sur 156 analyses faites, 18 échantillons portaient sur l'étiquette la mention de l'addition de jus de fruit; 39 échantillons prouvèrent contenir un préservatif ou une teinture; 18 en comportaient de la glucose, mais sans que ce soit indiqué, sinon par l'indication que ces produits étaient vendus comme "composés". Soixante-dix-huit échantillons ne portent aucune indication explicative. Soixante-dix échantillons sont considérés comme "naturels", vu leur haute qualité. Il restait à constater la présence d'ingrédients étrangers, sans qu'on put pour cela les taxer d'adultérés.

En novembre dernier, quand les échantillons d'analyse furent pris, un nouvel étalon de qualité fut établi par lequel la confiture ou la marmelade est définie comme suit: un produit sain fait de fruits sains, propres, convenablement mûris et réparés, bouillis en une masse semi-solide de consistance homogène avec ou sans addition de sucre ou d'épices et contenue en nom au fruit employé pour sa préparation. Une définition semblable est établie pour les gelées de fruits. Il est également spécifié que dans le cas de jus de fruits, jusqu'à 100 cent du poids de la confiture ou gelée, toute addition d'autres ingrédients que celui qui donne son nom à la substance devra être déclarée sur l'étiquette. Une déclaration semblable est exigée quand la glucose ou autre produit est employé en guise de sucre.

Tout ceci correspond bien à l'idée qu'en achetant un produit alimentaire le consommateur doit connaître ce pour quoi il paie. L'esprit de ces définitions est d'élever la qualité de la marchandise et une pareille mesure s'imposait en présence de l'importance qu'a prise au Canada le commerce des gelées de confitures. Les temps amènent leurs réformes, mais sans trop d'âge on peut se rappeler le temps où le goût populaire pour les aliments doux se contentait généralement du miel ou de la mélasse qui figurait en bonne place dans le magasin épicer.

Le dépliant tient le milieu entre la brochure et le prospectus. Plus copieux que celui-ci, moins que celle-là, il a des avantages qui lui sont propres.

Plus coûteux que le prospectus, il l'est moins que la brochure. Il se met dans les paquets des clients qui ont acheté, il se donne à la caisse lorsqu'on vient payer, il s'envoie par la poste aux personnes qui sont déjà clientes de la maison, il peut aussi se distribuer de la main à la main en faisant un choix judicieux des personnes à qui on le donnera.

Le dépliant doit toujours tendre à être coquet et original; c'est une publicité presque de luxe. C'est un adjuvant à la publicité générale qui n'est pas sans action ni sans mérite.

En fait, le dépliant est un imprimé constitué d'une feuille unique repliée sur elle-même un certain nombre de fois, chaque pli formant un volet. Un dépliant peut avoir deux, trois, quatre volets.

Le grand mérite d'un dépliant doit être, comme nous venons de l'écrire, l'originalité, et il est facile d'obtenir celle-ci, soit en variant le nombre et la disposition des plis, soit par des combinaisons de typographie qui feront, par exemple, que suivant que l'on repliera deux ou quatre volets, on lira une phrase différente. Ou encore, le dépliant étant refermé, la face extérieure visible portera une phrase dont l'étrange évoquera la curiosité; par exemple: "Ouvres-moi si tu l'oses!... Lisez-moi! Tournez la page, etc..." Mais il sera surtout concis, chaque phrase faisant image, et se lisant d'un coup d'oeil.

On obtiendra encore l'originalité attractive en variant la forme même du dépliant: un marchand de meubles donnera à son dépliant la forme d'un paravent à quatre volets; ou bien ce sera une armoire dont les deux volets du milieu s'ouvrant laisseront lire les arguments imprimés.

Il est facile de varier sur ce thème à l'infini.

La confection d'un dépliant demande beaucoup d'humour, de brio et aussi de bon goût, car il faut toujours redouter de tomber dans le ridicule qui cotoie de si près l'humour.

Comme on est en plein dans le domaine de la fantaisie avec le dépliant, il est presque impossible de donner des règles, de poser des principes. Nous le répétons: c'est une question de goût, d'à propos et d'esprit... le tout assaisonné de sens pratique, car il ne faut jamais perdre de vue que le but final du dépliant comme de toute publicité est de "vendre."

LE RAPPORT DE LA SAUVEGARDE

Le rapport du Gérant-Général, M. P. Bonhomme, sous un petit volume, contient des faits et des chiffres qui indiquent une ère de progrès auxquels nous ne pouvons qu'applaudir. La Sauvegarde, au cours de son dernier exercice (de dix mois) a émis pour 1,486,740 de polices, et l'augmentation d'assurance en force, durant ces dix mois, soit \$896,756, représente une augmentation éloquent de 110% sur celle de l'exercice précédente qui couvrait 14 mois. Un joli résultat.

Avec sa nouvelle charte fédérale qui ouvre de nouvelles avenues à son activité, il n'y a pas de doute que le prochain rapport contiendra d'agréables surprises.

Quoi qu'on en pense d'ordinaire, il est mauvais d'employer, pour la mise en bouteille du vin et en général pour la manipulation de ce liquide, des instruments et appareils divers en zinc: le zinc, sous l'influence du vin, forme des sels solubles qui donnent un goût désagréable au liquide, et même qui sont toxiques en assez faible quantité. Il ne faut employer que des vases et appareils en cuivre, ou même en cuivre étamé ou argenté si l'on ne craint pas la dépense.