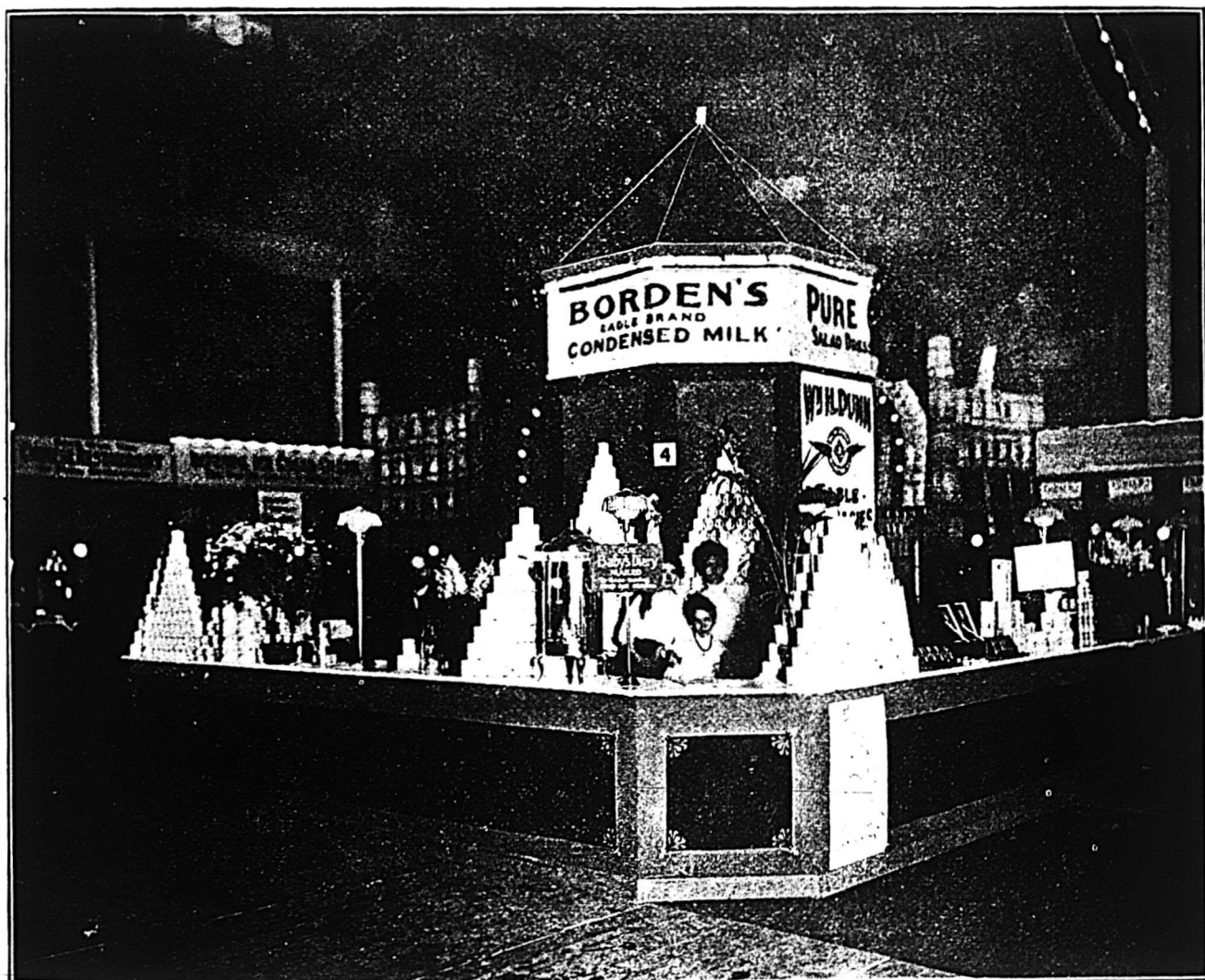


pas été accoutumé auparavant au goût de ce produit, on est étonné de trouver quelque chose d'aussi délicieux. C'est une chose facile, avec cette friandise délicate qui chatouille le palais, de vous représenter la Suisse agréable, ce petit pays aux montagnes couronnées de neige et aux vallées vertes, avec ses troupeaux paissant sur les coteaux verts des collines, avec ses paysannes vêtues de blanc qui gardent ces troupeaux dans les pâturages et les ramènent pour les faire traire. Là, dans des conditions de pureté perpétuelle, au centre de la vallée de Gruyère, célèbre comme productrice du lait le plus riche

condensé marque "Eagle" de Borden, comme aliment pour les petits enfants, car ce lait est célébré comme tel dans le monde entier; il est recommandé par un très grand nombre de médecins, ainsi que par des milliers de mères, de sorte que c'est avec raison que la Compagnie Borden peut se vanter qu'il y a plus de bébés élevés au moyen du lait marque "Eagle" qu'avec tous les autres aliments combinés. Mais vous ne connaissez peut-être pas aussi bien la crème évaporée, marque "Peerless", de cette compagnie. Dans ce produit, le lait est condensé par un procédé d'évaporation et il est ainsi conservé

tes, sont aussi tentantes que les meilleures que nos ancêtres avaient coutume de faire. Il est satisfaisant d'apprendre que tout ceci est obtenu avec du fruit et du sucre seulement. Aucune substance préservatrice ou adultérante d'aucune sorte n'est employée et, à cette époque de sophistication et de composition de produits alimentaires, la pureté de ces conserves est une aubaine pour le consommateur. E. D. Smith fait dépendre sa réputation de l'absolue pureté de ses produits, et base son appel au commerce sur cette pureté. En cela, il est supporté par l'analyse faite par le gouvernement d'échantillons de



Lait Condensé de Borden. W. H. Dunn, agent.

ait au monde, le chocolat délicieux fabriqué dans l'énorme manufacture L. Cailler qui emploie 1800 ouvriers; reçoit journellement plus de 30,000 de lait crémeux et on exporte dans le entier, chaque année, du chocolat lait, pour une valeur d'environ 2,000. La raison de l'importance de l'industrie semble apparente, car on a goûté les produits de Cailler, on désire davantage.

arrive ensuite vers le stand où sont exposées les marques de Borden, de lait condensé et de crème évaporée. Vous connaissez probablement la renommée du lait

sans l'aide de sucre. Il a à peu près la consistance de la crème fraîche, riche, et on peut l'employer dans tous les cas où on se sert de crème. Cette crème est délicieuse quand on l'emploie avec des baies ou des céréales. Elle améliore le thé, le café ou le cacao et se fouette parfaitement. Diluée dans trois ou quatre parties d'eau, elle fait un lait riche.

Les conserves, les confitures et les gelées pures de E. D. Smith attirent ensuite l'attention. Le fruit entier dans le sirop est agréable à voir et meilleur à manger) et les gelées, si claires et si pétillantes,

confitures, gelées et de conserves de toute fabrication. Dans le bulletin No 119 émis par le département du Revenu de l'Intérieur, on trouve des renseignements surprenants. Sur 182 échantillons prélevés, 153 ont été trouvés sophistiqués et contenant des substances préservatrices; il n'y en avait que 29 absolument purs et sur ces 29, 19 provenaient de la manufacture de E. D. Smith, Winona, le reste étant le produit de 14 ou 15 petits manufacturiers de tout le pays. Aucun, sauf les échantillons de E. D. Smith n'était produit par les principaux établissements manufacturant une ligne générale de confitures,