

**COLORATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

Le professeur E. F. Ladd, commissaire de l'alimentation dans le Dakota Nord, qui a mené une campagne contre l'usage des couleurs artificielles pour la coloration des aliments, a parlé sur ce sujet très controversé à une convention des fabricants de conserves alimentaires de Colombus. Sa discussion a été très intéressante et est reproduite dans les termes suivants par le "Inland Grocer."

Je crois fermement que nous approchons vite de l'époque où la coloration artificielle de tous les produits alimentaires naturels sera abolie. On pourra continuer à employer la coloration pour les desserts, etc., et quelques autres produits similaires. Il peut se faire que la couleur ajoutée en petite quantité à certains produits alimentaires ne soit pas nuisible, quand cette couleur est en partie détruite par les procédés de conservation. Mais dans la plupart des cas, l'addition de couleur a pour but de cacher quelques défauts. Dans au moins 90 des cas que j'ai examinés, cas qui sont au nombre de plusieurs centaines, le seul but de la coloration était de produire une fraude et de rendre possible la falsification. L'usage de la couleur a permis aux fabricants de produits alimentaires d'imiter tous les genres de produits qui sont maintenant sur le marché. Ils colorent leurs cafés de qualité inférieure avec des teintures d'aniline. Ils préparent des acides à bon marché et les colorent de la même manière pour imiter le vinaigre de cidre. Ils ajoutent cette couleur à des éthers pour en donner l'apparence des essences naturelles de fruits, en usage dans les boissons à soda. Ils mélangent ensemble de l'acide citrique et des produits chimiques pour former des cidres artificiels. Avec les déchets des manufactures mélangés avec de la glucose, de la zéine de pommes, de la pâte d'amidon, etc., ils produisent toutes les qualités de conserves, de confitures, de gelées, etc., sans leur donner la couleur du vrai produit. Le fabricant de beurre a



**YORK**  
Poli pour Metal.  
Le meilleur pour le cuivre et toutes sortes de surfaces métalliques.  
Nous donnons des échantillons avec chaque commande. Pour échantillon, envoyez-nous une carte postale.  
**ANGLO CANADIAN SUPPLY CO.,**  
29 Church Street, TORONTO  
John G. BAULD, Bâtisse du Board of Trade, Montreal.

**BREVETS POUR PROTECTION**  
Des Dessins, des Marques de Commerce, Etc., dans Tous les Pays.  
**FETHERSTONHAUGH & CO.**  
Fred. B. Fetherstonhaugh, B. L., M. E., Avocat  
Charles W. Taylor, B. Sc., ancien Examineur du Bureau Canadien des Brevets, Ingénieur Electricien, Gradué de l'Université McGill.  
**BATISSE CANADA LIFE, - MONTREAL**  
Aussi à Toronto, Ottawa, Winnipeg

*"La Manufacture de Biscuits"*  
DE  
**St-Hyacinthe, P. Q.**  
**Langevin & Frère** Propriétaires.  
TEL. BELL 197  
Toutes les lignes de Biscuits  
Spécialement les  
**BOSTON, PETIT THE, ROYAL THE, SODA, et VILLAGE.**  
La qualité et les prix défient toute compétition.  
Demandez nos prix  
Une commande d'essai vous convaincra de nos avancés.

ajouté à son produit de la teinture de goudron de houille, de façon qu'il puisse commander un meilleur prix et cette coloration est devenue de plus en plus profonde jusqu'à ce que les produits alimentaires aient occasionné un sentiment de répulsion dans le grand public. On dit que le consommateur demande que cet article ait des couleurs brillantes. S'il en est ainsi, c'est à cause d'un goût perverti encouragé par les manufacturiers, qui devraient plutôt conseiller au consommateur de rechercher un produit naturel. Quant à moi, ces brillantes couleurs, au lieu de me séduire, sont une preuve d'infériorité. Elles couvrent des défauts et des abus que le manufacturier a pour but de dissimuler; je suis donc opposé à l'usage des matières colorantes de quelque nature qu'elles soient, mais j'admets l'usage de couleurs végétales inoffensives, quand ces mêmes couleurs n'ont pas pour but de couvrir une fraude ou en d'autres mots quand le produit coloré ne doit pas rivaliser avec les produits alimentaires naturels. La coloration de la vanilline et du tonka, par exemple, au moyen du sucre brûlé, n'a pas d'autre but que de faire vendre ces substances pour de l'extrait de vanille.

Quant à ce qui concerne l'usage des teintures de goudron de houille, j'y suis maintenant opposé comme je l'ai toujours été. Quelques-unes d'entre elles peuvent n'être pas nuisibles, mais il est certain que ceci n'est pas vrai de toutes ces teintures. Un investigateur Européen a fait récemment des expériences avec [50] cinquante de ces teintures ou couleurs sur des hommes et des chiens pendant une période de huit à quatorze jours et il a démontré que 30 de ces cinquante teintures étaient d'une nature toxique, car elles ont causé des symptômes d'empoisonnement. Quarante pour cent de ces teintures furent regardées comme nuisibles, car elles ont causé des troubles sérieux dans l'appareil digestif telles que la diarrhée accompagnée de vomissements ou une excrétion d'albumine dans l'urine. Comme dans les produits

**Lard - ARMOUR - Lard**  
LE MEILLEUR  
Dose <sup>30</sup>/<sub>40</sub> et <sup>50</sup>/<sub>60</sub> Morceaux. "Jones" <sup>19</sup>/<sub>35</sub> Morceaux  
En vente chez tous les Commerçants en gros  
**D. RATTRAY & FILS,**  
AGENTS  
**QUEBEC MONTREAL OTTAWA.**