

9 L'Exposition de Toronto 9

(SUITE)

EDWARDSBURG STARCH CO.

L'exhibition de la Edwardsburg Starch Co., dans le Manufacturers' Building, avait lieu dans un pavillon du genre mauresque, et était divisée en deux sections tout-à-fait séparées. Le stand du coin était surmonté d'une belle couronne, allusion typique à Sa Marque Crown Brand Sirop de Table.

Edwardsburg Silver Gloss, Canada Laundry, Enamel Starch, et Benson's Prepared Corn (le paquet jaune original), est digne de l'envie de tous les manufacturiers. De grandes vitrines d'étalage et des bouteilles étaient remplies d'amidon de buanderie. Toute l'exhibition était arrangée de la manière la plus attrayante. M. Fred. A. Veroy, représentant à Toronto et M. Paul, un des voyageurs en

le roi de l'industrie des fruits à Windsor. Et nombreux étaient les visiteurs à qui l'eau venait à la bouche un moment se rappelant le temps jadis à la campagne, où ils avaient l'habitude de goûter l'écume sur la soucoupe quand leur mère mettait en pots ses confitures.

Les confitures et gelées de pur fruit de E. D. Smith, se sont acquises une réputation remarquable au Canada. Il y a plusieurs raisons à cela.

Une de ces raisons est que les fruits employés dans ces produits est récolté soit dans la propriété de l'embarque, soit dans les fermes adjacentes à Windsor, dans le jardin de l'Ontario, où le soleil d'une ardeur modérée et l'air embaumé produisent le fruit le plus parfait.

Une autre raison est que le fruit est recueilli et mis en conserves quand il est prêt et qu'il ne se détériore pas par le transport. Les opérations de l'embarque sont faites par les méthodes les plus propres et les plus modernes et on n'utilise que des fruits frais et du pur sucre de canne granulé. Aucune matière de préservation ou de coloration de quelque sorte ne pénètre dans les produits de E. D. Smith. Le résultat est cet arôme semblable à celui des confitures que "mère" avait coutume de faire". D'une façon, les produits de M. Smith sont même supérieurs à ceux que faisaient autrefois les ménagères. Cette supériorité consiste dans les jarres de style français et étagées uniformément. La belle apparence offerte par un assortiment de ces jarres peut être vue en se reportant à la gravure ci-dessus, qui donne aussi une excellente idée du stand.

Le monde en général parle beaucoup d'aliments purs. Une loi sur les aliments serait inutile si tous les manufacturiers étaient aussi scrupuleux que celui des marchandises portant la marque E. D. S. Les épiciers connaissent très bien l'excellence de ces articles. Il leur est profitable de recommander à leurs clients les confitures et gelées de E. D. Smith, non seulement aux personnes difficiles, mais aussi à celles de la classe générale. Le goût des conserves de fruits "comme mère avait coutume d'en faire" plaira sûrement à tout le monde.

LE SUCRE D'ERABLE

Les falsifications

Le Département du Revenu de l'Intérieur a fait procéder à l'analyse de 257 échantillons de sucre d'érable prélevés dans les différents marchés canadiens.

Il ressort de l'analyse que 5 échantillons étaient déclarés à la vente comme un mélange; 185 ont été reconnus purs, 57 ont été trouvés adultérés et 10 ont été classés comme douteux.

Faisons tout d'abord remarquer que les échantillons (20) prélevés dans le district



Exposition nationale canadienne. — Sirop de table Edwardsburg.

Ce sirop a une vente énorme dans tout le Canada.

Des seaux miniatures de ce sirop étaient donnés comme échantillons aux dames. Beaucoup de visiteuses, en recevant ces échantillons, remarquaient qu'elles employaient déjà ce sirop et étaient enarçonnées de voir l'exhibition. Le stand voisin était consacré à un étalage des produits d'amidon de la compagnie, dont la réputation établie par les marques Ed-

Ontario, qui ont conçu et arrangé l'exhibition, méritent de grands éloges pour leur travail pendant l'exposition.

* * *

CONFITURES DE E. D. SMITH

"Comme mère avait coutume d'en faire".

Voilà la sorte de confitures et de gelées que l'on goûtait au stand de E. D. Smith,