

## LA SITUATION

A la dernière heure, nous sommes allé dans les banques canadiennes, afin de pouvoir renseigner nos lecteurs sur la situation.

A la *Banque d'Hochelaga*, les retraits de dépôts ont complètement cessé et l'argent revient. On y reçoit même des dépôts de gens qui, jusqu'alors, n'avaient jamais eu de compte ouvert à cette banque.

A ce propos, nous dirons à la louange de la *Banque d'Hochelaga* que ses directeurs n'ont pas appelé le remboursement des prêts qu'ils avaient consenti sur valeurs, afin de ne pas jeter un nouveau trouble sur le marché. Mais, d'ailleurs, l'encaisse de la banque et ses ressources étaient tels qu'elle n'a même pas eu besoin de faire vendre à Londres les valeurs qu'elle y tient en réserve pour parer aux éventualités.

A la *Banque Nationale*, comme à la *Banque d'Hochelaga*, au lieu de réclamer de l'argent, on en apporte et de nouveaux comptes ont été ouverts.

A la *Banque Jacques-Cartier*, le gérant nous déclare qu'on travaille ferme à l'examen de la situation. Des banquiers ont offert leur appui, mais on a besoin de connaître à quelles conditions avant de prendre un parti. Il ne sera d'ailleurs pris aucune décision avant le retour du vice-président, M. Hamelin, absent en ce moment.

## Pêches

Choisir les fruits arrivés à entière maturité, les envelopper soigneusement, et complètement, dans une feuille de papier de soie. Puis on les trempe avec leur enveloppe dans un bain, juste assez chaud pour en maintenir la fluidité, de cire à caechter les bouteilles. A l'abri du contact de l'air, les pêches se conservent plusieurs mois et peuvent figurer au dessert à des époques où l'on n'est plus accoutumé à les voir.

## LA CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES

Par M. URBAIN.

Répétiteur à l'École centrale des arts  
et manufactures.

La conservation des substances alimentaires est une question d'une importance considérable.

Elle permet en effet la répartition dans toutes les parties du globe, des produits qui existent en certains points dans une proportion tout à fait exagérée par rapport à la population de ces pays.

Ainsi, les animaux de boucherie ne se rencontrent dans presque toute l'Europe qu'en quantité insuffisante et y sont par suite d'un prix élevé. Au contraire, l'Amérique du Sud, l'Australie, diverses régions de l'Asie nourrissent d'immenses troupeaux, paissant en liberté dans les herbages naturels, qui ne sont qu'en partie utilisés. Ne serait-il pas rationnel que ces contrées, qui regorgent de bétail, expédient ces richesses, improductives pour elles, aux pays qui en sont privés ?

La réalisation de cette idée si simple n'exige qu'un procédé de conservation des viandes pratique et économique.

D'autre part, les conserves alimentaires sont d'une utilité indispensable à bord des navires, pendant les traversées maritimes, pour la nourriture des équipages et des passagers, aussi bien que pour l'entretien des armées en campagne et le ravitaillement des places fortes.

L'art de préparer les conserves alimentaires répond, comme on le voit, à toutes sortes de nécessités sociales. On comprend dès lors l'importance très grande que la fabrication de ces conserves présente dans l'industrie actuelle.

L'utilité incontestable de ces conserves explique également pourquoi leur préparation est fort ancienne.