



Épiceries, Provisions, Vins et Liqueurs



INSPECTION DES CONSERVES EN BOÎTE DE FER BLANC

En décembre 1899, le département du Revenu de l'Intérieur a adressé une circulaire à 4,348 médecins du Canada, leur demandant de déclarer, d'après leur expérience personnelle, quels étaient les cas de maladie survenus à la suite de l'usage d'aliments en conserves. A cette circulaire, 1313 médecins ont répondu dans les termes qui leur avaient été indiqués, et 193-10 pour 100 ont indiqué des cas de maladie attribués à cette cause. Cette circulaire demandait d'indiquer quel serait le meilleur moyen de prévenir les maladies qui pouvaient découler de l'usage d'aliments mis en boîte, et, dit le Globe de Toronto, les médecins paraissent avoir pris un grand soin en traitant de cette partie du sujet. Suivant l'avis des médecins, les usines et les aliments à conserver devraient être soumis à l'inspection, de façon à assurer la propreté à la manufacture et la bonne qualité des aliments. L'usage du muriate d'étain, du chlorure de zinc ou d'acide ne devrait pas être permis pour la soudure. Les boîtes devraient être inspectées après qu'elles sont fermées; les aliments de conserves importés devraient être également soumis à l'inspection. On devrait remplacer les boîtes de fer blanc par des flacons en verre ou en terre cuite. La date de préparation, le nom de la manufacture et celui de son propriétaire devraient être étampés sur la boîte même. Des instructions imprimées devraient être indiquées sur l'étiquette de chaque boîte, déclarant que son contenu doit en être retiré après que la boîte a été ouverte, et que le contenu ne doit pas être consommé s'il y a quelque goût ou quelque odeur anormale, ou si la boîte offre un indice quelconque que l'aliment est décomposé. Toutes ces indications devraient être décrites sur l'étiquette.

Les acheteurs devraient être également avisés que le contenu doit être consom-

mé dans les 24 heures après l'ouverture de la boîte. La vente des conserves en boîte devrait être interdite après un certain temps de la date de leur fabrication, le temps suggéré variant de 6 mois à 2 ans.

Les conserves en boîte devraient être mises dans des entrepôts frigorifiques et n'être jamais exposées sur les tablettes des épiceries, ou aux rayons du soleil, ou à une température élevée; il devrait y avoir à ce sujet une loi. Il est à remarquer que parmi les réponses négatives, on trouve des déclarations absolues que certains médecins n'ont jamais eu connaissance de cas de maladie provenant de l'usage d'aliments en conserves, pendant une très longue pratique. Quelques médecins déclarent également qu'il ne faut pas gêner les manufacturiers de conserves par des restrictions ridicules, et font remarquer que cette industrie elle-même est d'une grande importance pour le pays, et d'un immense bienfait pour le consommateur. On déclare généralement que l'emballage est excellent, et constamment en amélioration. Les chiffres et détails donnés dans les réponses affirmatives ne se prêtent pas à une classification exacte. Le nombre de cas de maladie est souvent donné d'une manière indéfinie; quelquefois, il n'est donné aucun chiffre, on n'a pris aucune note à ce sujet. Le nombre de cas de maladie réellement donné est de 970 pour le Canada tout entier. La période moyenne d'observation repose sur cette année; le nombre de cas de maladie qui apparemment doit être attribué à l'usage de conserves en boîtes représenterait une moyenne de 138 par an pour tout le pays. Le nombre total de cas se terminant d'une manière fatale serait de 15 par an pour les périodes de 7 ans. Les résultats, tels que publiés dans le rapport du département pour 1901, montrent qu'il y a peu de danger à craindre de l'usage des conserves alimentaires en boîte.

REVUE GÉNÉRALE

COMMERCE

Montréal, 17 juillet 1902.

Tous les yeux sont ouverts sur la prochaine récolte. Le bulletin du gouvernement provincial sur la situation au 30 juin n'est pas favorable avec une moyenne de 63 pour l'ensemble des récoltes; mais on sait que, depuis, la situation s'est grandement améliorée. Le moment de la fauchaison des foins est arrivé et nous avons de la pluie; le foin qui joue un grand rôle dans la production de la province de Québec viendrait-il à ne pouvoir être rentré en bon état, ce serait un vrai désastre pour certains districts qui ne veulent pas diversifier leurs cultures.

L'ensemble du commerce est très satisfaisant pour la saison, les quelques beaux jours ensoleillés que nous avons eus ont donné de l'élan aux affaires; l'apparence des récoltes s'étant heureusement modifiée les marchands des campagnes n'ont pas hésité à acheter; en serait-il encore de même si la pluie devait persister avec le temps trop frais que nous avons actuellement? Nous parlons ici de notre province, ou plutôt de notre district, car la situation n'est pas la même partout fort heureusement. L'Ouest, mieux partagé que l'Est, est, jusqu'à présent, en droit de compter sur une abondante moisson et avec une augmentation sensible de la superficie emblavée aura, si tout va bien jusqu'au bout, de grandes quantités de grains à exporter. On peut donc prévoir que, pour l'ensemble du Canada, les produits de la culture ajouteront encore cette année à la richesse et à la prospérité du pays. Mais nous souhaiterions fort que notre province ait sa quote-part aux résultats.

FINANCES

Il est à remarquer que, depuis quelques semaines, les bons donnent lieu à un certain nombre de bonnes transactions, présentant moins d'aléa que les actions, il est évident qu'ils sont recherchés