

La Metropolitan Life avait, à la fin de 1907, un actif de \$198,320,463.23 et un passif de \$184,368,564.09 laissant un surplus de \$13,951,899.14, après avoir payé \$18,233,369.58 pour réclamations pendant l'année.

À la même date, elle avait 9,013,087 polices en force pour un montant total de \$1,317,883,486.

Ces chiffres suffisent pour démontrer l'importance de la Metropolitan dans le domaine de l'assurance sur la vie.

LA BANQUE D'HOCHELAGA A L'ASSOMPTION

Samedi prochain, le 1er août, la Banque d'Hochelaga ouvrira une succursale à l'Assomption, sous la direction de l'ancien gérant de la Banque de St-Hyacinthe.

Cultivateurs et marchands de la région se féliciteront sûrement de la décision prise par les directeurs de la Banque d'Hochelaga et nous sommes persuadés à l'avance que la banque elle-même n'aura qu'à s'en louer.

LA PURETE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Rien n'est plus naturel que de vouloir retarder l'époque à laquelle les produits périssables devraient à peu près normalement devenir impropres à l'usage. Pour certains produits on peut en prolonger facilement la conservation au moyen du froid, pour d'autres ils se conservent aisément soit en bouteilles, soit en boîtes de fer-blanc, grâce au procédé Appert, d'autres encore et notamment les viandes et les poissons sont moins sujets à détérioration quand ils ont subi l'une des opérations de salage, de séchage ou de fumage.

Dans l'industrie on ne s'est pas contenté de ces moyens de conservation, on s'est malheureusement adressé aux procédés chimiques pour arriver aux mêmes résultats et les matières chimiques employées ne sont pas toujours sans danger pour la santé des consommateurs.

Dans différents pays, on s'est livré à des expériences qui ont fait condamner l'emploi de quelques uns de ces produits et les expériences continuent sur d'autres préservatifs qui, peut être, seront à leur tour interdits dans l'industrie des conserves.

C'est, d'ailleurs, le sort qui semble réservé au benzoate de soude. Un télégramme de Washington nous dit, en effet, qu'après les expériences qu'il a faites sur les sujets de son école volontaire, le Dr Wiley en serait arrivé à la conclusion que le benzoate de soude et l'acide benzoïque employés pour la conservation des produits alimentaires sont préjudiciables à la santé.

C'est la condamnation de la méthode actuelle de préparer les conserves, car

les dits produits chimiques sont d'un emploi général. On s'en sert notamment pour le cidre, le jus de raisin, les confitures, les gelées et le mince meat. Les défenseurs de cette méthode de conservation invoquent la présence naturelle de l'acide benzoïque dans maints produits; les attecas contiennent, en effet, une forte proportion d'acide benzoïque.

Le Bureau de Chimie à l'occasion de ses expériences sur les effets de l'acide benzoïque a découvert que chacun des produits conservés à l'aide de cet acide pouvait être conservé et offert à la consommation dans un parfait état sans l'emploi d'aucune substance conservatrice chimique.

En Angleterre, la question de l'emploi de produits chimiques, a été également soulevée au sujet des jambons et du lard fumé traités au moyen de l'acide borique. D'après des avis reçus au Département du Commerce, à Ottawa, les autorités de la Grande-Bretagne, auraient décidé de faire une enquête à ce sujet. Cette question intéresse notre commerce d'exportation à un haut degré.

Il a été plusieurs fois proposé de soumettre à une convention internationale le soin de décider quels produits chimiques peuvent être impunément employés dans la conservation des produits alimentaires et quels sont ceux à frapper d'interdiction. Ce serait là une excellente mesure à laquelle on arrivera quelque jour; le plus tôt serait le mieux.

LE LAC ST-JEAN

Nous avons eu déjà l'occasion de signaler à l'attention de nos lecteurs une brochure de M. René Dupont ayant pour titre "La Région du Lac St-Jean—Guide des Colons". Une quatrième édition revue, corrigée et augmentée de cette brochure vient de paraître. Nous devons féliciter M. René Dupont de son attachement à la cause de la colonisation du Lac St-Jean et d'associer son nom au développement de cette belle et fertile région de notre province.

Pour beaucoup de personnes, cette région mériterait d'être mieux connue qu'elle ne l'est. Aussi leur conseillerons-nous la lecture de cette brochure qui sera pour elles toute une révélation en même temps qu'un réel attrait.

Très intéressante au point de vue des renseignements qu'elle contient sur les ressources et l'avenir de cette partie de notre province, la brochure de M. René Dupont renferme deux cartes ainsi qu'un certain nombre de reproductions photographiques d'une exécution et d'un choix parfaits qui rehaussent le texte.

On peut se procurer cette brochure et obtenir au besoin tous renseignements complémentaires en s'adressant à M. René Dupont, casier postal No 44, à Québec.

LA SEMAINE A QUEBEC

Québec, 28 juillet 1908

En général, le commerce de détail a été animé, cette semaine et les ventes n'ont pas du tout laissé à désirer. La plupart des grands établissements de la ville, notamment dans les nouveautés et les fourrures, ont été visités par un nombre considérable d'étrangers. En somme, il n'y a pas du tout lieu de se plaindre, car malgré la fermeture de bonne heure des magasins en ce temps de fêtes les affaires se sont montrées actives. Chez les négociants en gros, il règne peut-être un peu moins d'animation, mais celle-ci est encore fort passable. Les commandes que l'on reçoit de ce temps-ci sont faibles, cependant les voyageurs de commerce entretiennent le meilleur espoir sur les perspectives des affaires.

De fait l'argent sera en assez grande abondance cet automne, si nous continuons à avoir un temps aussi favorable aux récoltes dans notre district. La poussée des grains à l'heure actuelle est de toute beauté. Présentement, on dit que les recouvrements se montrent meilleurs et que l'argent devient de moins en moins rare.

Plusieurs paroisses de notre district la récolte du foin est fort avancée. Quelques cultivateurs l'achèvent même. Le rendement, d'après l'opinion générale des connaisseurs, ne sera que passable.

L'Association des Marchands-Détailliers, branche des nouveautés, vient de décider que les magasins resteront ouverts jusqu'aux heures habituelles, à partir de mercredi de cette semaine, mais que leurs employés, formant partie des pageants, auront la permission d'être présents aux représentations.

Nouveautés. — Dans le commerce de nouveautés en détail les affaires sont présentement très actives. La plupart des établissements ont reçu la visite d'une foule considérable d'étrangers dans le cours des derniers huit jours écoulés. Aussi, les marchands, en général, se montrent très satisfaits des recettes de la semaine. Chez les négociants en gros, le commerce n'a présenté aucune animation. Il n'y a que peu de voyageurs sur la route et les commandes que l'on reçoit de temps à autre sont à peu près nulles. Les prix des cotonnades, des laines et des tissus n'ont subi aucune modification. On remarque que dans cette ligne les recouvrements s'améliorent sensiblement.

Quincaillerie. — Il n'y a que peu de changement à signaler dans la situation du commerce de quincaillerie en gros. Les affaires ne sont pour le moment que passables. Il ne vient que peu de com-