

pour conserver les produits alimentaires humides, tels que sirops, miel, lait condensé, soupes, extraits de viandes, viandes, viandes manufacturées et fruits et légumes non séchés, et paquets en contact avec des produits alimentaires, ne contiennent sur leurs surfaces, en contact avec le produit alimentaire, ni plomb, ni antimoine, ni arsenic, ni zinc, ni cuivre, ni tout autre composé de ces matières, ni toute autre substance délétère ou injurieuse. Si les récipients sont en fer blanc, ils sont soudés extérieurement ou, s'ils sont soudés à l'intérieur, la soudure employée devrait consister uniquement d'étain pur; et le fer blanc ne contient en aucun endroit moins de cent treize (113) milligrammes d'étain par morceau carré de cinq (5) centimètres de côté, ou bien un et huit dixièmes (18) grains pour cent par morceau carré de deux (2) pouces de côté.

La couche interne des récipients est exempte de trous d'épingle, de bavures et de fentes.

Si le fer-blanc est laqué, la laque couvre complètement la surface étamée et l'intérieur du récipient et ne cède au contenu du récipient ni plomb, ni antimoine, ni arsenic, ni zinc, ni cuivre, ni aucun composé de ces substances, ni toute autre matière délétère ou injurieuse.

5.—Huîtres.—On ne doit pas rajouter d'eau directement soit sous forme d'eau,

soit sous forme de glace, aux huîtres écaillées.

B. Viandes manufacturées

1.—Les viandes manufacturées sont des viandes qui ne sont pas comprises dans les paragraphes 2, 3, et 4 de la section A qu'elles soient simples ou mélangées, entières ou réduites en fragments, en vrac ou dans des récipients convenables, avec ou sans addition de sel, sucre, vinaigre, épices ou autres substances non nuisibles, huiles ou graisse bouillie et clarifiée. Si elles portent des noms décrivant l'espèce, la composition ou l'origine elles correspondent à cette définition et, portant de tels noms descriptifs, si on emploie certaines viandes pour aromatiser, leur espèce et leur quantité doivent être indiquées.

2.—La saucisse, la chair à saucisse est une viande hachée provenant de porc, de bœuf, ou d'un mélange de ces viandes, fraîches, salées, marinées ou fumées, avec addition de sel et d'épices, et avec ou sans addition de gras comestible d'animaux, de céréales, de sang et de sucre ou de fumage subséquent. Elle ne contient pas une quantité d'eau plus forte que les viandes dont elle est préparée quand elles sont fraîches et pas plus de dix (10) pour cent de son poids de céréales; et si elle porte un nom décrivant l'espèce, la composition ou l'origine, elle correspond à un tel nom descriptif. Tous

les tissus d'animaux employés comme contenants, tels que boyaux, estomacs, etc., sont propres et en bon état et ne communiquent au contenu pas d'autre substance que le sel.

3.—Le boudin est une saucisse à laquelle a été ajouté du sang frais et propre provenant de bœuf ou de porc en bonne santé à l'époque de l'abatage.

4.—La viande de conserve est la viande fraîche, cuite, de volaille, de bœuf ou de porc, conservée dans des emballages scellés hermétiquement et remplit les conditions définies par l'Acte sur les Conserve de Viande et d'Aliments de 1907.

5.—La viande salée ou séchée est la viande préparée ou marinée avec du sel, du sucre ou dans de la saumure, avec ou sans addition de sucre ou d'autres substances non nuisibles.

6.—La viande appelée "potted meat" est de la viande hachée et cuite provenant de ces parties de l'animal ordinairement employées comme aliments à l'état frais, avec ou sans sel et épices, et renfermée dans des récipients convenables, scellés hermétiquement.

7.—La viande "meat loaf" est un mélange de viande hachée, cuite avec ou sans épices, céréales, lait et oeufs, et comprimée en pain. Si elle porte un nom descriptif elle correspond à cette définition.

8.—La viande "mince meat" est un mélange de suif, pommes et autres fruits

WESTERN

Assurance Company,

INCORPORÉE A. D. 1851.

BUREAU PRINCIPAL,

TORONTO.

Actif.....	\$ 3,267,082.55
Primes non reçues et autre passif.....	1,785,711.18
Surplus aux Porteurs de Polices.....	\$ 1,581,871.42

Pertes payées depuis l'organisation de la compagnie.....\$52,441,172.44

Primes d'Assurance-feu.....	\$ 2,111,879.94
Pertes par le feu.....	\$ 1,006,875.89
Dépenses pour l'Assurance-feu.....	858,121.58
	1,864,997.47
	\$246,882.47

Primes d'Assurance maritime.....	\$ 698,426.61
Pertes sur l'Assurance maritime.....	\$ 490,896.16
Dépenses pour l'Assurance maritime.....	155,694.55
	646,590.71

Intérêts et autres recettes.....	51,935.90
Profits sur les affaires de l'année.....	84,877.90
	\$383,596.27

DIRECTEURS:

Président.....	Hon. Geo. A. Cox.
Vice-Présidents.....	W. R. Brock, John Hoskin, C. R., LL. D.
Directeurs:—Robt Bickerdike, M. P., E. W. Cox, D. B. Hanna, Alex. Laird, Z. A. Lash, C. R., LL. D., W. B. Meikle, Geo. A. Morrow, Augustus Myers, Frederic Nicholls, James Kerr Osborne, Sir Henry M. Pellatt, E. R. Wood.	