

SECONDE ANNEXE

Actes abrogés.

Excepté en tant qu'ils s'appliquent aux compagnies de prêt incorporées ou formées sous les dispositions de l'Acte des Compagnies, avant le onzième jour d'août 1899.

Article 90.

Année et chapitre.	Titre.	Etendue de l'abrogation.
Statuts révisés du Canada, ch. 119.	Acte concernant la constitution en corporation par lettres patentes des compagnies par actions.	L'acte entier.
1897, ch. 37.	Acte modifiant l'Acte des compagnies.	L'acte entier.
1898, ch. 50.	Acte à l'effet de modifier de nouveau l'Acte des compagnies.	L'acte entier.
1899, ch. 40.	Acte modifiant l'Acte des clauses des compagnies et l'Acte des compagnies.	En retranchant de l'article 1 les mots ou l'Acte des compagnies, chap. 119.

Conformément à l'acte 54 Vict., chap. 14, le bureau des examinateurs des mesuriers de bois de la province de Québec se réunira à Québec, le 12 août 1902, pour l'examen des candidats qui désirent obtenir une licence de mesureur de bois.

LA POPULATION DE LA BELGIQUE

Le "Moniteur Belge" vient de publier le relevé officiel des chiffres de la population du royaume à la date du 31 décembre 1901. Ce chiffre est de 6,799,999, soit 3,377,596 hommes et 3,422,403 femmes.

Trois provinces dépassent le chiffre d'un million: le Brabant 1,292,118; la Flandre orientale, 1,045,007 et le Hainaut 1,157,890.

Viennent ensuite les provinces d'Anvers 836,259, de Liège 835,807, Flandre occidentale 817,851, Namur 349,483, Limbourg, 244,550 et Luxembourg 221,034.

DE LA CONGÉLATION DES VIANDES
Par M. J. Talayrach

Le commerce des viandes congelées, loin de suivre la marche ascendante qu'on avait cru pouvoir présager il y a quelques années, est presque complètement abandonné en France! Ce délaissement d'une importante branche de l'alimentation publique tient d'une part à des raisons d'ordre économique dont nous n'avons pas à nous occuper ici, et, d'autre part, à des raisons qui ressortissent de l'hygiène et nous intéressent particulièrement. La défiance que le public oppose volontiers à l'adoption de toute denrée nouvelle, s'est manifestée d'une manière plus vive vis-à-vis de la viande congelée qu'à l'égard de la viande en boîtes. Et, lorsque des accidents de conservation sont survenus dans les établissements et sur des bateaux frigorifiques, il s'en est fallu de peu qu'on ne remit en question l'efficacité des moyens dont dispose actuellement l'industrie pour la conservation des viandes par le froid.

Cependant, rien ne serait plus injuste qu'un pareil discrédit uniquement fondé sur des cas exceptionnels d'avaries. L'action stérilisante de la chaleur est-elle mise en doute, et renonce-t-on à son emploi comme procédé de conservation, sous prétexte d'altérations parfois observées dans les approvisionnements? Comme la chaleur, le froid est un agent inappréciable de conservation. Il est même celui qui donne les résultats les meilleurs et les plus parfaits.

Que les partisans de la conservation par le froid, ébranlés par de petits échecs, se rassurent. Le développement tous les ans plus considérable que l'Angleterre donne à ses "stores" (dépôts frigorifiques), les améliorations sans cesse apportées à la disposition intérieure de ces établissements, les progrès continus que fait l'art des machines dans la lutte pour l'existence et pour la suprématie, que se livrent ingénieurs et constructeurs des différents systèmes, le nombre toujours plus élevé de ses bateaux frigorifiques, le crédit soutenu que le public anglais accorde aux viandes congelées, sont des témoignages suffisants de la faveur dont jouit actuellement dans le Royaume-Uni l'industrie frigorifique.

La conservation des viandes congelées est très intéressante à étudier en Angleterre. Je me propose de réunir dans ce travail les éléments que j'ai recueillis à Londres, dans un voyage entrepris pour étudier sur place l'état actuel de la question.

Mes recherches auraient été bien laborieuses, sans les lettres d'introduction de notre Ambassadeur, M. Paul Cambon, auprès des autorités anglaises. Elles ont

été fructueuses, grâce au concours de notre Consul général, du secrétaire de la Chambre de commerce anglaise, M. Murray; des directeurs du Service de Santé (Medical Officer of Health) des districts du Comté de Londres, de la Cité et du port, MM. les docteurs Murphy, Saunders et Collingridge; de l'inspecteur des denrées, M. Spadaccini; à la haute expérience de M. Weddel, l'auteur si connu de la "Frozen meat Review", de M. Geddes et de M. Holton, gérant (manager) de Nelsons' store.

Mon enquête a porté sur les points suivants:

1. Mouvement de l'industrie frigorifique en 1899.
2. Congélation des viandes en Australie—soins préliminaires.
3. Aménagement des bateaux frigorifiques et incidents de transport sur mer.
4. Inspection de la viande congelée à l'arrivée à Londres.
5. Nature des altérations.
6. Débarquement, emmagasinement de la viande dans les stores frigorifiques.
7. Conservation de la viande congelée dans les dépôts frigorifiques.
8. Vente de la viande au marché de Smithfield.
9. Transport par les wagons frigorifiques. Expéditions en dehors de Londres.
10. Digestibilité, pouvoir nutritif et rendement de la viande congelée.
11. Consommation de la viande congelée par la population civile et par l'armée.

II

Congélation des viandes en Australie.
Soins préliminaires

Les précautions à prendre, en vue d'une conservation normale de la viande destinée à la congélation, doivent commencer à l'abat. Il convient tout d'abord d'éliminer les bêtes trop grasses ou trop maigres: les grasses, à cause de la rancidité qui se produit d'autant plus facilement après quelques mois de séjour dans les chambres, que les masses adipeuses sont plus abondantes; les maigres, à cause de leur faible rendement et de la méfiance qu'elles inspirent sur leur état de santé. L'examen pratiqué par un vétérinaire est nécessaire pour rejeter celles qui peuvent être atteintes de maladies infectieuses.

Il est de règle de ne pas faire boire les bêtes vingt-quatre heures avant leur abat. Le mode d'abat en usage en Australie est d'assommer le boeuf et de saigner le mouton. Il faut s'appliquer à bien soigner l'habillage, et le découpage en quartiers s'il y a lieu. Dans tous les cas, il est essentiel que la viande soit exsangue et que les sections soient parfaitement nettes.

Des praticiens consommés comme MM. Weddel, Geddes, G.-H. Leaje, ingénieur