

Sur la proposition de l'ingénieur principal, chef du service des travaux publics et des transports, chef du service des mines ;

Le conseil d'administration entendu dans sa séance du 27 octobre 1938 ;

ARRETE :

ARTICLE PREMIER. — Les recherches de substances minérales de 1^{re} catégorie (métaux précieux et pierres précieuses) sont réservées provisoirement au Territoire dans toute l'étendue du territoire du Togo placé sous le mandat de la France.

ART. 2. — Le chef du service des travaux publics et des transports, chef du service des mines est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Lomé, le 27 octobre 1938.

L. MONTAGNÉ.

Budget annexe du chemin de fer et du wharf

ARRETE N° 605 autorisant un prélèvement sur le fonds de réserve spécial du budget annexe du chemin de fer et du wharf.

LE GOUVERNEUR DES COLONIES,
OFFICIER DE LA LÉION D'HONNEUR,
COMMISSAIRE DE LA RÉPUBLIQUE,

Vu le décret du 23 mars 1921 déterminant les attributions et les pouvoirs du Commissaire de la République au Togo ;

Vu le décret du 19 septembre 1936 portant réduction des dépenses administratives du Togo, modifié par celui du 20 juillet 1937 ;

Vu l'article 262 du décret du 30 décembre 1912 sur le régime financier des colonies ;

Vu l'arrêté interministériel du 2 juillet 1923 instituant un fonds de réserve au service des voies de pénétration et du wharf du Togo ;

Vu l'arrêté n° 198 du 10 septembre 1923 réglementant le fonds de réserve du service des voies de pénétration et du wharf du Togo ;

Le conseil d'administration entendu dans sa séance du 27 octobre 1938 ;

ARRETE :

ARTICLE PREMIER. — Est autorisé le prélèvement de la somme de quatre cent soixante onze mille francs (471.000 frs.) du fonds de réserve du budget annexe du chemin de fer et du wharf, pour faire face à l'insuffisance momentanée des recettes de l'exercice en cours.

ART. 2. — Le chef du service des travaux publics et des transports et le trésorier-payeur sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera enregistré, publié au journal officiel et communiqué partout où besoin sera.

Lomé, le 27 octobre 1938.

L. MONTAGNÉ.

Personnel européen des travaux publics

ARRETE N° 606 modifiant l'arrêté n° 612 du 12 octobre 1933 fixant la hiérarchie, la solde, le classement et les conditions spéciales de recrutement du personnel du cadre européen des travaux publics du territoire du Togo.

LE GOUVERNEUR DES COLONIES,
OFFICIER DE LA LÉION D'HONNEUR,
COMMISSAIRE DE LA RÉPUBLIQUE,

Vu le décret du 23 mars 1921 déterminant les attributions et les pouvoirs du Commissaire de la République au Togo ;

Vu le décret du 19 septembre 1936 portant réduction des dépenses administratives du Togo, modifié par celui du 20 juillet 1937 ;

Vu l'arrêté n° 544 du 2 octobre 1933 fixant les conditions générales de recrutement, stage, avancement, discipline du personnel des cadres locaux européens du territoire du Togo, à l'exception du cadre des services civils ;

Vu l'arrêté n° 612 du 12 octobre 1933 fixant la hiérarchie, la solde, le classement et les conditions spéciales de recrutement du personnel du cadre européen des travaux publics du territoire du Togo ;

ARRETE :

ARTICLE PREMIER. — Le paragraphe « A » de l'article 5 de l'arrêté n° 612 du 12 octobre 1933 susvisé est modifié ainsi qu'il suit :

Art. 5. — Paragraphe A nouveau — *Surveillants, dessinateurs, ouvriers d'art, comptables :*

Les anciens sous-officiers, caporaux et brigadiers de l'artillerie, du génie, de l'aviation ou de l'infanterie coloniale, justifiant, par des certificats portant appréciation technique constatée de deux années de pratique dans un emploi analogue, dans un service administratif des travaux publics ou dans une entreprise de travaux publics ou de chemin de fer métropolitain ou colonial.

ART. 2. — L'article 7 de l'arrêté n° 612 du 12 octobre 1933 susvisé est abrogé.

ART. 3. — Le présent arrêté sera enregistré, communiqué et publié partout où besoin sera.

Lomé, le 29 octobre 1938.

L. MONTAGNÉ.

Répression des fraudes

ARRETE N° 608 fixant les mesures à prendre pour le prélèvement des échantillons en exécution de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.

LE GOUVERNEUR DES COLONIES,
OFFICIER DE LA LÉION D'HONNEUR,
COMMISSAIRE DE LA RÉPUBLIQUE,

Vu le décret du 23 mars 1921 déterminant les attributions et les pouvoirs du Commissaire de la République au Togo ;

Vu le décret du 19 septembre 1936 portant réduction des dépenses administratives du Togo, modifié par celui du 20 juillet 1937 ;

Vu la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles applicable au Togo en vertu du décret du 22 mai 1922 et notamment les articles 11 et 16 de ladite loi ;

Vu le décret du 2 avril 1938 rendant applicables à certaines colonies les lois des 5 août 1908, 28 juillet 1912, 20 mars 1919 et 21 juillet 1929, qui ont modifié ou complété la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, promulgué au Togo par arrêté n° 296 du 30 mai 1938 ;

Vu le décret du 18 juin 1937 portant règlement d'administration publique pour l'application dans le Territoire sous mandat du Togo de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes ;

Vu l'arrêté n° 170 en date du 30 mai 1938 organisant au territoire du Togo placé sous le mandat de la France, un service de la répression des fraudes ;

Vu l'arrêté n° 173 portant nomination de la commission permanente chargée d'étudier les questions d'ordre scientifique que comporte l'application de la loi du 1^{er} août 1905 ;

La commission permanente du service de la répression des fraudes entendue ;

ARRETE :

ARTICLE PREMIER. — Chaque prélèvement comporte toujours la prise de quatre échantillons.

Ces quatre échantillons doivent être identiques.

ART. 2. — Les échantillons de produits prélevés doivent remplir les conditions suivantes :

1° — LIQUIDES.

a) Liquides vendus en litres, demi-litres, bouteilles, demi-bouteilles, flacons, cruchons, portant des cachets, marques et étiquettes d'origine.

1° — Vins, vinaigres, cidres, poires : Un litre ou une bouteille par échantillon.

2° — Bières : Une bouteille ou une canette.

3° — Eaux-de-vie, cognac, armagnac, rhum, kirsch, marcs, apéritifs divers, liqueurs, sirops : Une bouteille de 75 centilitres ou un demi-litre par échantillon.

4° — Huiles : Une bouteille ou un demi-litre par échantillon.

5° — Lait : Une bouteille ou un demi-litre par échantillon.

6° — Eau-de-vie blanche, esprit de vin, alcool dénaturé, alcool à brûler : (produits généralement vendus au litre). Répartir le contenu d'un litre dans quatre flacons d'un quart de litre propres et secs qu'on bouchera avec des bouchons neufs. On mentionnera au procès-verbal la disposition et le libellé des étiquettes portées sur le litre saisi, si possible, décoller les étiquettes et les joindre au procès-verbal.

b) Liquides contenus dans des fûts, réservoirs, bidons, estagnons intacts ou en vidange.

Les quatre échantillons devront provenir d'un même récipient. Si celui-ci n'est pas entamé, le prélèvement se fera, soit en piquant le récipient avec un foret ou une vrille, soit par tout autre moyen approprié. On devra relever minutieusement toutes les marques, cachets ou inscriptions dont le récipient est revêtu pour les mentionner au procès-verbal avant de procéder au prélèvement.

On tirera dans un vase quelconque propre et sec une quantité de liquide suffisante pour constituer les quatre échantillons puis on répartira ce liquide entre les quatre bouteilles de prélèvement.

Si on ne dispose pas d'un vase propre et sec et qu'on soit dans l'obligation de remplir les quatre bouteilles de prélèvement en tirant directement au fût, par exemple, on devra s'y prendre à deux reprises, c'est-à-dire qu'on commencera par remplir les quatre bouteilles à moitié seulement, puis on les reprendra dans le même ordre pour achever de les remplir.

On indiquera au procès-verbal la nature du récipient d'où l'on aura tiré le liquide prélevé, sa contenance approximative et s'il était en vidange la quantité de liquide qu'il contenait encore au moment du prélèvement.

Dans le cas où le liquide a été mis en bouteilles prêts à la vente, on débouchera un nombre suffisant de bouteilles dont on mélangera le contenu dans un vase sec et propre, on remplira avec ce liquide les quatre bouteilles de prélèvement.

Les bouteilles de prélèvement devront toujours être propres et sèches, complètement remplies et bouchées avec des bouchons de liège neufs.

Les précautions spéciales à chaque cas, ainsi que les quantités à prélever pour chaque échantillon, sont indiquées ci-après :

7° — Vins : Bouteilles de 1 litre ou de 80 centimètres cubes au moins autant que possible en verre

blanc, entièrement propres, sèches et sans aucune odeur. Elles seront, si elles ont déjà servi, lavées à l'eau de cristaux à 5 p. 100, rincées à l'eau froide, puis complètement égouttées. Si elles doivent servir aussitôt après le lavage, elles subiront un second rinçage avec un centilitre de vin prélevé.

Sur fût la prise se fera à l'aide d'un trou de fausset fait au foret sur l'un des fonds, à 10 centimètres environ des bords, le trou sera garni d'un ajutage métallique d'écoulement et celui-ci assuré par un trou de fausset fait à la partie supérieure du fût.

8° — Laits : Un quart de litre par échantillon, soit un litre pour les quatre échantillons. On prélèvera dans des bouteilles de verre blanc propres, sèches et sans odeur. Avant de les boucher, on introduira une pastille de bichromate de potasse, soit 0 gr. 25.

Lorsque le prélèvement portera sur du lait en cours de débit, placé dans un récipient quelconque on prendra toutes les précautions nécessaires pour rendre le lait homogène, avant de remplir les bouteilles de prélèvement.

Si le prélèvement porte sur des récipients intacts on relèvera la nature des cachets et des marques dont ils sont revêtus avant de procéder à leur ouverture : on fera mention au procès-verbal.

On pourra faire autant de prélèvements, c'est-à-dire prélever autant de fois quatre échantillons qu'il y a de récipients. On pourra aussi faire un prélèvement moyen sur plusieurs récipients. Dans ce cas après avoir agité soigneusement ceux-ci on versera quelques litres de chacun d'eux dans un récipient vide ou dans un vase sec et propre, et on remplira les fioles de prélèvement avec ce mélange.

On indiquera au procès-verbal le nombre de récipients ainsi employés à ce prélèvement moyen, ainsi que les marques et cachets dont ils étaient revêtus. On devra se munir pour les prélèvements de laits, d'une louche et d'un entonnoir.

9° — Bières, cidres et poires : Prélever un litre environ par échantillon dans des bouteilles résistantes (les bouteilles du genre de Vichy suffisent). Le bouchon devra être maintenu soit avec une ficelle, soit avec du fil de fer.

Dans le cas de la bière, si celle-ci est tirée au moyen d'une pompe on aura soin de laisser perdre le liquide qui a séjourné dans les tuyaux de la pompe, soit un quart, soit un demi-litre avant de faire le prélèvement.

10° — Vinaigre : Un litre.

11° — Eaux-de-vie, cognac, armagnac, rhum, kirsch, marcs, apéritifs divers (absinthe, vermouth, bitter, amères, quinquinas, etc.) liqueurs, sirops : Un demi-litre.

12° — Huiles : Un quart de litre.

En cas de dépôt, on devra mélanger et prélever l'huile trouble. Les échantillons sont prélevés dans des fioles d'un quart de litre, en verre blanc autant que possible.

13° — Eau-de-vie blanche, esprit de vin, alcool à brûler, alcool dénaturé : Un litre.

II. — MATIÈRES GRASSES, PATEUSES, SEMIFLUIDES,

(à prélever en pots ou bocaux)

Pour les produits vendus en pots ou bocaux d'origine, on prélèvera quatre échantillons semblables, après s'être assuré que leurs marques, étiquettes ou cachets sont identiques.

14° — Moutardes : Pots de 75 grammes environ.

15° — Confitures, compotes, miels : Pots de 250 grammes environ.

- 16° — *Beurres, graisses alimentaires, saindoux, fromages mous* : 200 grammes environ par échantillon.
 17° — *Gâteaux mous, éclairs, tartes, etc.* : 125 grammes par échantillon.

On constituera les échantillons par un même nombre de gâteaux semblables, si ceux-ci sont petits. S'il s'agit d'une pâtisserie, on prendra des tranches semblables.

III. — MATIÈRES A PRÉLEVER EN BOCAUX POUR ÉVITER LA DESSICCATION.

Ces produits seront prélevés dans des bocaux propres et secs qui seront bouchés avec un bouchon de liège propre et sans odeur. Le bouchon sera recouvert d'une feuille de papier qu'on liera sur le col du bocal avec de la ficelle.

On prélèvera environ un kilogramme de matières qu'on étalera sur une feuille de papier propre, puis après mélange, on fera quatre tas semblables, égaux, qui constitueront les échantillons de prélèvement de 250 grammes environ.

- 18° — *Cafés vers et grillés, en grains ou moulus* : 250 grammes.

Dans le cas d'un café en poudre, on prélèvera en même temps, quand cela sera possible, le café grillé en grains dont le café moulu est dit provenir.

- 19° — *Farine* : 250 grammes. Si le prélèvement porte sur un sac scellé, on recueillera le produit des sondages sur une feuille de papier jusqu'à ce que l'on ait obtenu la quantité nécessaire aux quatre échantillons.

- 20° — *Sel de table, sel marin, sel raffiné, sel blanc* : S'ils sont en boîtes ou flacons d'origine, on prélèvera quatre échantillons semblables de 250 grammes.

IV. — PRODUITS SOLIDES OU EN POUDRE.

Lorsque ces produits seront vendus en paquets, sacs, boîtes, tubes, flacons d'origine, on prélèvera quatre échantillons semblables après s'être assuré qu'ils sont identiques.

- 21° — *Cacaos et chocolats en poudre ou granulés* : Boîtes de 250 grammes.

- 22° — *Thés conditionnés* : Boîtes ou paquets de 125 grammes.

- 23° — *Chicorées* : Paquets de 125 grammes.

- 24° — *Produits de confiserie* : Boîtes, paquets ou flacons de 125 grammes.

- 25° — *Pâtes alimentaires, tapioca, sagou, salop, arrow root et produits analogues* : Paquets ou boîtes de 125 grammes.

- 26° — *Sucre vanillé ou à la vanille* : Sachets ou boîtes de 25 grammes.

- 27° — *Moutardes en poudre* : Boîtes de 125 grs.

Lorsqu'on prélèvera des produits en poudre, en grains ou en petits fragments, vendus au détail, on prendra la quantité nécessaire à constituer les quatre échantillons, on les mélangera avec soin et on partagera en quatre tas semblables formant les quatre échantillons, chacun d'eux sera placé dans un récipient très propre que l'on bouchera avec du liège neuf ou que l'on fermera avec tout dispositif hermétique et neuf.

- 28° — *Poivre en grains* : 100 grammes par échantillon.

- 29° — *Poivres en poudre : épices, piment, gingembre, cannelle, muscade, girofle* : Échantillon de 50 grs. Dans le cas où le produit aura été moulu par le débiteur, on fera un prélèvement sur le produit en grains, ou entier, qui aura servi à préparer la poudre.

- 30° — *Safran* : 10 grammes par échantillon.

- 31° — *Sucre en poudre* : 125 grammes par échantillon.

- 32° — *Thés au détail* : 125 grammes par échantillon.

- 33° — *Pastilles et bonbons de chocolat, bonbons divers, boules de gomme, dragées, pastilles diverses* : 125 grammes par échantillon.

- 34° — *Pâtes alimentaires, semoules* : 100 grammes par échantillon.

- 35° — *Fleurages* : 250 grammes par échantillon.

- 36° — *Chocolats ou tablettes, bâtons, croquettes, objets en chocolat* : 125 grammes par échantillon.

- 37° — *Pâtisseries sèches, petits fours, biscuits* : 250 grammes par échantillon.

- 38° — *Sac de réglisse* : 50 grammes par échantillon.

- 39° — *Vanille en gousses*, ce produit est vendu généralement en tubes de 2 à 3 gousses, on prélèvera quatre tubes semblables.

Pour les produits en tablettes, bâtons, en pains, en pièces pouvant être débités en les vendant à l'unité, on relèvera les marques, cachets et étiquettes dont ils sont revêtus et on en indiquera au procès-verbal le texte et la disposition. Chaque échantillon sera enveloppé d'une feuille de papier sulfurisé et placé dans un récipient fermé hermétiquement au liège ou à l'aide d'un dispositif neuf.

- 40° — *Pain d'épice* : 250 grammes par échantillon.

- 41° — *Fruits secs, fruits confits ou glacés* : 125 grammes par échantillon.

- 42° — *Produits de la charcuterie : saucisses, cervelas, saucissons, andouilles, andouillettes, pâtés de foie, galantine, rillettes, fromage de cochon, jambon, salaisons, lard fumé ou salé, poissons fumés ou salés* : 150 grammes par échantillon.

Prendre toutes précautions nécessaires pour que ces échantillons soient semblables.

- 43° — *Fromages secs, Gruyère, Hollande, Roquefort, Parmesan* : Prélever quatre échantillons de 125 grammes environ chacun, aussi semblables que possible, dans un même pain ou dans deux pains semblables.

V. — CONSERVES.

On prélèvera quatre échantillons identiques, c'est-à-dire qu'on s'assurera qu'ils portent les mêmes inscriptions, qu'ils sont du même modèle et du même prix.

- 44° — *Conserves divers de viande, gibier, volaille, poisson, légumes, fruits, en boîtes en fer blanc, terrines, bocaux ou flacons* : On prélèvera quatre boîtes, terrines, bocaux ou flacons du plus petit modèle.

ART. 3. — Le présent arrêté sera enregistré, communiqué et publié partout où besoin sera.

Lomé, le 30 octobre 1938.

L. MONTAGNÉ.

Personnel du cadre local européen de l'enseignement

ARRETE N° 617 modifiant l'arrêté n° 609 du 12 octobre 1933 fixant la hiérarchie, la solde, le classement et les conditions spéciales de recrutement du personnel du cadre local européen de l'enseignement du territoire du Togo.

LE GOUVERNEUR DES COLONIES,
OFFICIER DE LA LÉGIION D'HONNEUR,
COMMISSAIRE DE LA RÉPUBLIQUE,

Vu le décret du 23 mars 1921 déterminant les attributions et les pouvoirs du Commissaire de la République au Togo;