

la création et l'aménagement de terrains et locaux de sports, et au profit de victimes de calamités publiques.

« Ce droit de disposition partielle est porté à la moitié du boni si la fortune personnelle représente 0,50 p. 100 du montant des dépôts, aux deux tiers si elle atteint 1 p. 100 et aux trois quarts si elle atteint 1,50 p. 100.

« Les caisses d'épargne dont la fortune personnelle représente 2 p. 100 du montant des dépôts peuvent employer la totalité de leur boni, à la condition que sur cette somme un quart au moins soit affecté aux œuvres régionales affiliées à l'Entraide française.

« La fraction du boni disponible à laquelle aucune affectation n'aura été donnée au cours de l'année de l'arrêté des comptes pourra être employée dans les conditions fixées ci-dessus pendant les deux années suivantes : »

La présente loi, délibérée et adoptée par l'Assemblée nationale constituante, sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 8 avril 1946.

FÉLIX GOUIN.

Par le Président du Gouvernement provisoire de la République :

Le ministre des finances,

A. PHILIP.

Conditionnement des bananes sèches

ARRETE No 871 Cab. du 14 novembre 1946.

LE GOUVERNEUR DES COLONIES,

CHEVALIER DE LA LÉGIION D'HONNEUR,

CROIX DE GUERRE — MÉDAILLE DE LA RÉSISTANCE,

COMMISSAIRE DE LA RÉPUBLIQUE AU TOGO,

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

Vu le décret du 3 janvier 1946 portant réorganisation administrative du territoire du Togo et création d'assemblées représentatives;

Vu le décret du 16 avril 1924 sur le mode de promulgation et de publication des textes réglementaires au Togo;

Vu le décret du 17 octobre 1945 portant réorganisation des services de contrôle du conditionnement des produits aux colonies, promulgué au Togo le 18 décembre 1945;

Vu l'arrêté ministériel du 18 octobre 1945, fixant les modalités générales de fonctionnement des services de contrôle du conditionnement des produits aux colonies, promulgué au Togo le 28 janvier 1946;

ARRETE :

ARTICLE PREMIER. — Est promulgué dans le territoire du Togo, le décret no 46-2365 du 24 octobre 1946 concernant le conditionnement des bananes sèches.

ART. 2. — Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Lomé, le 14 novembre 1946.

J. NOUTARY.

Le Président du Gouvernement provisoire de la République,

Sur le rapport du ministre de la France d'outre-mer;

Vu le décret du 27 août 1937 pris en application de la loi du 30 juin 1937, relatif au conditionnement des produits originaires ou en provenance des territoires relevant du ministère de la France d'outre-mer;

Vu le décret du 17 octobre 1945 modifié par le décret du 16 mai 1946 portant réorganisation des services de contrôle du conditionnement des produits aux colonies;

Vu l'arrêté ministériel du 18 octobre 1945, fixant les modalités générales de fonctionnement des services de contrôle du conditionnement des produits aux colonies;

DECRETE :

ARTICLE PREMIER. — Pour être admises à l'exportation et à l'importation dans les territoires relevant du ministère de la France d'outre-mer, ainsi qu'à l'importation dans la métropole, les bananes séchées originaires ou en provenance de ces territoires sont soumises aux règles énoncées ci-dessous :

TITRE PREMIER

DÉFINITIONS ET QUALITÉS

ART. 2. — Les fruits doivent :

1^o — Etre présentés sous l'une des formes suivantes :

Bananes sèches.

Cossettes.

Farine.

Poudre.

2^o — Les fruits destinés à la fabrication des bananes sèches doivent appartenir aux espèces et variétés suivantes :

Musa sinensis : Variétés Camayenne, Petite naine, Grande naine, Grande naine de la Montagne.

Musa sapientum : Variétés Poyot, Figue pomme, Figue sucrée, Manéah, Gros Michel.

3^o — Pour la préparation des farines et cossettes, pourront être également utilisés les fruits de *Musa paradisiaca* et de ses variétés.

ART. 3. — 1^o — Les bananes sèches doivent :

a) Etre préparées à partir de fruits sains parvenus normalement à maturité complète;

b) Etre séchées artificiellement à une température inférieure à 75° et ne pas présenter, après séchage, une teneur en eau de plus de 25 p. 100;

c) Etre entières et exemptes de toute altération (fermentation, moisissures, odeur de renfermé, de fumée) et de toute attaque d'insectes ou de larves d'insectes ainsi que de corps étrangers;

2^o — Pour les bananes sèches, il est créé deux types commerciaux :

Type supérieur.

Type ordinaire.

Les bananes sèches du type supérieur doivent :

a) Etre de coloration variant du jaune au brun clair, de même longueur et de même consistance;

b) Ne pas être poisseuses et ne pas présenter de croûtes superficielles;

Les bananes sèches du type ordinaire comprennent des fruits sans distinction de longueur. Elles doivent :

a) Etre de coloration variant du jaune au brun clair;

b) Ne pas être poisseuses, ne pas présenter de croûte superficielle et être de même consistance.

3^o — Dans ces deux types, les fragments de fruits sont tolérés uniquement pour faire l'appoint net des paquets.

ART. 4. — Les cossettes de bananes doivent :

a) Etre préparées à partir de fruits récoltés, encore verts, au stade plein et complètement épluchés;

b) Etre constituées de morceaux obtenus en coupant soit longitudinalement les fruits, soit transversalement en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur;

c) Etre desséchées à une température pouvant atteindre 80-90° au maximum et ne pas présenter, après séchage, une teneur en eau supérieure à 10 p. 100;

d) Etre exemptes de toute altération (fermentation, moisissures, odeur de renfermé, de fumée) et de toute attaque d'insectes ou de larves d'insectes ainsi que de corps étrangers;

e) Etre de couleur blanche ou très légèrement violette, exemptes de goût amer ou acide et ne pas être collantes.

ART. 5. — La farine de banane doit :

a) Etre préparée à partir de fruits récoltés encore verts au stade plein et complètement épluchés, sans addition ni extraction d'aucun élément;

b) Ne pas contenir plus de 10 p. 100 d'humidité;

c) Présenter une teinte uniforme blanche, légèrement grise ou jaunâtre, sans particule noire apparente;

d) Etre exempte de toute altération (fermentation, moisissures, odeur de renfermé, de fumée) et de toute attaque d'insectes ou de larves d'insectes, ainsi que de corps étrangers;

e) Etre exempte de grumeaux.

Il est créé deux types commerciaux de farine de banane répondant aux caractéristiques suivantes :

Type I. — Farine passant au tamis module 25 (ouverture de maille 0,25 mm suivant norme M 6-1).

Type II. — Farine passant au tamis module 24 (ouverture de maille 0,20 mm suivant norme M 6-1).

ART. 6. — La poudre de banane doit être préparée avec des bananes complètement mûres. Un arrêté ultérieur fixera les normes et les méthodes de contrôle de ce produit.

TITRE II.

FABRICATION DE BANANES SÈCHES ET PRODUITS DÉRIVÉS

ART. 7. — Quiconque, dans l'intention d'en faire du commerce d'exportation, fabrique ou propose de fabriquer de la banane sèche et des produits dérivés, doit en faire la déclaration sur papier libre à la direction du service de contrôle du conditionnement. Cette déclaration doit comprendre la raison sociale du fabricant, son adresse et celle de la fabrique; elle doit indiquer les matières employées et la nature du produit fabriqué.

1^o — Les matières premières ne devront en aucun cas être accumulées en vrac au moment de leur arrivée à l'usine. Les locaux de réception devront être nettoyés, chaulés, ou lavés tous les jours pour supprimer tous les foyers d'infection et, éventuellement, désinsectisés;

2^o — Les locaux utilisés pour la préparation de la banane sèche, des cossettes et de la farine doivent être protégés par de la toile métallique à mailles suffisamment serrées pour en interdire l'accès aux mouches ou par tout autre moyen de protection d'une égale efficacité;

3^o — Les ouvriers et ouvrières employés à la manutention des bananes épluchées ou séchées doivent porter des blouses en tissu de teinte claire, facilement lavables, et être coiffés d'un bonnet enserrant complètement les cheveux.

Des postes seront installés pour la toilette du personnel;

4^o — Les claies doivent être constamment lavées à l'eau potable et souvent désinfectées. Le matériel sera nettoyé après chaque arrêt et avant la reprise de la fabrication;

5^o — L'épluchage s'effectuera avec des couteaux en acier inoxydable ou en bois dur;

6^o — Les déchets (épluchures) seront brûlés ou enfouis à une grande distance des locaux de fabrication.

ART. 8. — Les bananes sèches, les cossettes et la farine doivent obligatoirement subir l'opération de désinsectisation sous le contrôle des agents du service de contrôle du conditionnement qui peuvent à la suite d'un stockage prolongé exiger une nouvelle opération.

Afin d'éviter toute erreur, les produits désinsectisés ne devront, en aucun cas, retourner dans les ateliers de fabrication.

TITRE III.

EMBALLAGES

ART. 9. — 1^o Les bananes sèches pourront être expédiées emballées en paquets ou en vrac.

a) Les paquets, emballés sous pellicule cellulosique, pourront avoir les poids suivants: 125 grammes, 250 grammes, 500 grammes.

Ils seront expédiés en caissettes de 12,5 kilogrammes ou 25 kilogrammes net renfermant soit :

100 ou 200 paquets de 125 grammes.

50 ou 100 paquets de 250 grammes.

25 ou 50 paquets de 500 grammes.

Ces caissettes seront confectionnées en bois, en carton fort ou en toute autre matière offrant les mêmes garanties de résistance et de protection; elles seront garnies intérieurement d'une feuille de papier Kraft, et désinsectisées avant emploi;

b) L'expédition en vrac se fera en caissettes d'un poids de 12,500 ou 25 kilogrammes. Les bananes sèches seront rangées dans le sens de la longueur sur 5, 6 ou 7 rangs selon leur taille et isolées par un papier Kraft ou cellulosique de la paroi intérieure de la caissette;

2^o — Les cossettes seront expédiées en sacs neufs doublés d'un papier Kraft, désinsectisés, en bon état et n'ayant pas renfermé de matières susceptibles de nuire à la qualité du produit. Ces sacs seront d'une contenance uniforme de 40 kilogrammes net avec la tolérance admise par les usages commerciaux;

3^o — Les farines seront expédiées en caisses ou en sacs doublés intérieurement d'une feuille de papier Kraft, répondant aux conditions de poids indiquées pour les cossettes.

TITRE IV

MARQUAGE.

ART. 10. — A) *Bananes séchées*, chaque caissette doit porter :

1^o — Sur le couvercle, inscrites en noir, de façon apparente et indélébile, les caractéristiques suivantes et dans l'ordre :

a) Sur une première ligne en capitales, de 5 cm. de haut, 4 cm. de large et 1 cm. d'épaisseur, la ou les initiales du nom de la colonie, soit :

C: Cameroun; C.I: Côte d'Ivoire; G: Guinée; GU: Guadeloupe; M: Martinique; GY: Guyane.

b) Sur une deuxième ligne, en capitales de mêmes dimensions que ci-dessus, les initiales B.S. (bananes sèches) suivies de l'indication du type, soit :

1 disque de 4 cm. de diamètre pour le type supérieur;

2 disques de 4 cm. de diamètre pour le type ordinaire.

Exemple :

C.I.

B.S. OO

2^o — Au centre des deux grands côtés de la caissette, en chiffres de mêmes dimensions et couleur que ci-dessus, l'indication du poids net, suivie du nombre de paquets contenus dans la caissette; ces deux nombres seront séparés par un trait oblique;

3^o — Sur les petits côtés la marque spéciale, en noir ou en couleur, choisie par chaque producteur, groupement de producteurs ou collectivité et, éventuellement, le numéro de série du lot.

B) *Cossettes*.

Chaque sac doit porter, sur une face au moins, de façon apparente et indélébile, les caractéristiques suivantes et dans l'ordre :

1^o — Dans la moitié supérieure, une marque spéciale, en noir ou en couleur, choisie par chaque exportateur, producteur, groupement de producteurs ou collectivité et, éventuellement, le numéro de série du lot;

2^o — Dans la moitié inférieure et en noir :

a) Sur une première ligne, en capitales de 5 cm. de haut, sur 4 cm. de large et 1 cm. d'épaisseur, la ou les initiales du nom de la colonie :

b) Sur une deuxième ligne, en capitales de mêmes dimensions que ci-dessus, la désignation du produit : COSBA.

Exemple :

C.I.

COSBA

C) *Farine*

1^o — En sacs, le marquage sera semblable à celui des cossettes de bananes.

Le mot COSBA sera remplacé par FARBA.

2^o — En caissettes, chacune d'elles portera :

a) Sur le couvercle et en noir :

Sur une première ligne en capitales de 5 cm. de haut, sur 4 cm. de large et 1 cm. d'épaisseur, la ou les initiales du nom de la colonie :

Sur une seconde ligne, en capitales de mêmes dimensions que ci-dessus, le mot FARBA.

Exemple :

C.I.

FARBA

b) Sur les grands côtés de la caissette et en noir, le mot FARBA;

c) Sur les petits côtés, la marque spéciale en noir ou en couleur choisie par chaque producteur, groupement de producteurs ou collectivité et, éventuellement, le numéro de série du lot.

TITRE V

CONTRÔLE

ART. 11. — L'exportateur devra demander, en principe quatre jours au moins avant le début du chargement du navire, au service de contrôle du conditionnement, de procéder au contrôle des lots destinés à l'exportation.

Tous les colis sur lesquels auront porté les opérations de contrôle soit dans les usines, soit dans les ports d'embarquement seront marqués par l'agent du service de contrôle.

Pour les sacs, le plomb du service sera placé à la fermeture, ainsi qu'une marque apparente indiquant la date de vérification (jour, mois, année).

Pour les caisses, la marque du service ainsi que celle de la date de vérification (jour, mois, année) seront faites au fer sur un des petits côtés.

ART. 12. — Le bulletin de vérification attestera que la désinsectisation a été opérée normalement.

ART. 13. — *Echantillonnage.* — a) La vérification portera sur 10 p. 100 au moins des quantités présentées en ce qui concerne le contrôle de la qualité. Le contrôleur aura toujours le droit, s'il le juge nécessaire, de procéder à l'inspection d'une plus grande quantité du lot.

En vue de faciliter les opérations de vérification, le contrôle pourra s'effectuer dans les ateliers au moment de la fermeture des emballages.

b) Les sacs et les caissettes retenus pour la vérification seront prélevés dans les différentes parties du lot et réunis par groupe de dix. Le dernier groupe pourra être inférieur à ce nombre; il en sera de même si l'importance globale du lot ne permet pas de retenir un groupe de 10 sacs ou de caissettes.

c) L'échantillonnage des sacs de cossettes se fera par vidage de chaque groupe sur une aire cimentée ou une bâche, suivi d'un brassage soigneux du contenu. Les cossettes seront ensuite étalées en couche d'une épaisseur inférieure à 10 cm. Il en sera prélevé, au hasard, un échantillon de 2 kilogrammes.

Si le dernier groupe du prélèvement est inférieur à 10 sacs, on tirera une prise d'essai proportionnelle au nombre de sacs qui le compose.

Les différentes prises d'essai seront réunies et bien brassées, on en tirera comme dans le cas précédent, un échantillon moyen de 2 kilogrammes. Quelle que soit l'importance du lot soumis au contrôle, l'échantillon moyen final ne pourra être inférieur à 2 kilogrammes.

d) L'échantillonnage des sacs de farine se fera par sondage. Trois prises d'essai seront faites à différentes hauteurs. Elles seront de 150 grammes environ.

Pour un même lot, les différentes prises d'essai seront réunies et soigneusement mélangées; l'appréciation du type se fera sur un échantillon moyen de 300 grammes.

e) Pendant la préparation d'un lot de bananes sèches, de cossettes ou de farine de bananes, l'exportateur pourra demander au service de contrôle du conditionnement, que l'échantillonnage, en vue du contrôle, soit effectué par prélèvements échelonnés à différents moments de la constitution de ce lot.

ART. 14. — La validité du contrôle est fixée à un mois, sous réserve que nulle altération nouvelle ne vienne déprécier la qualité du produit. Passé ce délai, le lot non exporté devra subir un nouveau contrôle.

ART. 15. — La détermination de la teneur en eau s'effectuera d'après la méthode prescrite dans l'annexe :

- 1 du présent décret pour les bananes sèches;
- 2 du présent décret pour les farines;
- 3 du présent décret pour les cossettes.

TITRE VI

PÉNALITÉS

ART. 16. — Les sanctions prévues aux articles 13, 16 et 17 du décret du 17 octobre 1945 sont applicables au présent décret.

L'interdiction d'exportation sera prononcée pour tout lot dont la qualité sera reconnue inférieure aux types limites (non conformes aux normes).

La violation des dispositions prévues aux paragraphes 1^{er}, 2, 3, 4 et 5 de l'article 7 entraîne la fermeture momentanée de l'établissement en vue de sa transformation en usine propre à la fabrication des bananes sèches et produits dérivés dans les conditions d'hygiène requises.

TITRE VII

DISPOSITIONS TRANSITOIRES

ART. 17. — Pendant une période d'une année à compter de la date de la publication du présent décret :

1^o — Est facultative l'application des dispositions :

a) Des paragraphes 2 et 3 de l'article 7;

b) De l'article 8.

2^o — Sont autorisés :

A. — Pour l'emballage des bananes sèches :

a) Le remplacement de la cellophane par du papier sulfurisé ou paraffiné ou par du papier Kraft;

b) Le remplacement des caisses par des cageots ou par des paniers rectangulaires de fabrication locale de taille uniforme, garnis intérieurement de papier Kraft.

Ces emballages répondront aux conditions de poids prévues au paragraphe 1^{er} de l'article 9;

c) L'expédition en vrac dans les emballages ci-dessus suivant les dispositions prescrites à l'article 9, paragraphe b).

B. — Pour l'emballage des cossettes et farines, le remplacement des sacs ou des caisses par des paniers cylindriques, garnis intérieurement de deux feuilles de papier Kraft et d'une contenance quelconque, mais uniformes pour un même lot;

3^o — Le marquage des emballages provisoires pourra s'effectuer au moyen d'une étiquette en bois de 18/12 cm. placée de façon apparente, convenablement assujettie et portant :

a) Le nom de la colonie;

b) La nature du produit;

c) L'indication du type;

d) Le poids net du produit;

e) La marque du producteur, groupement de producteurs ou collectivité ou de l'exportateur.

TITRE VIII

ART. 18. — Les prescriptions du présent décret sont conformes à la norme française N.F. V 25.006 du 30 septembre 1946.

ART. 19. — Le ministre de la France d'outre-mer est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française et inséré au *Bulletin officiel* du ministère de la France d'outre-mer.

Fait à Paris, le 24 octobre 1946.

GEORGES BIDAULT.

Par le Président du Gouvernement provisoire de la République :

Le Ministre de la France d'Outre-Mer,
Marius MOUTET.

ANNEXE I

Détermination de la teneur en eau des bananes sèches.

OBJET

Détermination de la teneur en eau des bananes sèches en vue de leur admission à l'exportation.

DÉFINITION

On définit par teneur en eau des bananes sèches la quantité d'eau rapportée à 100 grammes de bananes sèches, mesurée après une heure de distillation dans le toluène en suivant la technique de H. Rocher décrite ci-dessous.

TECHNIQUE

I. — *Homogénéisation des bananes prélevées.*

L'échantillon de bananes prélevé par le contrôleur du service du conditionnement est broyé finement dans un broyeur genre Latapie. La pâte obtenue est pétrie, allongée et repliée sur elle-même à plusieurs reprises pour mêler convenablement les parties provenant des différentes bananes introduites dans le broyeur.

II. — *Filage de l'échantillon.*

A. — Filière (fig. 1).

Un piston poussé par une vis dans un cylindre vertical comprime la pâte de bananes qui s'écoule par un orifice circulaire percé dans le fond du cylindre. L'orifice de filage qui a 1 mm de diamètre est percé dans une plaque de 4 mm d'épaisseur. Les bords de l'orifice sont fraisés suivant deux troncs de cône dont l'angle au sommet est de 90 degrés et dont le plus grand diamètre, situé dans le plan de chaque face de la plaque est de 2 mm. Le cylindre a 29 mm de diamètre.

La course du piston est de 60 mm. La capacité du cylindre est d'environ 50 g. de pâte de bananes.

Le piston est poussé par une vis de 18 mm de diamètre extérieur et de 0,5 mm de pas. On le manœuvre par un volant de 20 cm. de diamètre. Un tour de vis correspond à la sortie de 1,2 g de pâte.

La boîte qui porte la filière est construite de manière à ménager un espace de 20 cm entre l'orifice de la filière et la table qui porte l'appareil.

B. — Filage.

On file directement la pâte dans le ballon taré de l'appareil à distiller, en la laissant se poser d'elle-même.

On compte par exemple 12 tours de vis, ce qui donne un poids de bananes de l'ordre de 15 g. Dès qu'on a fini de tourner, on tourne rapidement deux tours en arrière, pour décompresser et éviter ainsi que la pâte ne continue à s'écouler.

On rompt le fil près de la filière et on le laisse retomber dans le ballon. Le poids exact de la pâte est déterminé par la différence des pesées du ballon avant et après filage.

III. — *Dosage de l'eau par distillation.*

A. — Description de l'appareil:

La forme et les dimensions principales de l'appareil sont données par la figure: il se compose:

1° — D'une fiole à distiller (I) dont les formes et dimensions sont calculées pour que:

a) Le fil de pâte de bananes sorti de la filière s'y dépose aisément;

b) La quantité suffisante de liquide de distillation soit réduite au minimum.

Cette fiole a pour col la partie femelle d'un rodage normalisé n° 4 qui le relie au corps de l'appareil. Des ergots sont prévus pour l'y fixer avec l'aide de ressorts;

2° — Du corps de l'appareil (II) composé d'un tube ascendant oblique qui relie la fiole à distiller à la chambre de condensation. Cette chambre verticale possède à son extrémité supérieure un rodage qui porte le réfrigérant (III), et à son extrémité inférieure un tube ABCD gradué en 1/20 de cm³, de forme conique de sorte que la sensibilité relative des lectures soit à peu près indépendante du volume à lire. Le tube gradué est terminé par un robinet de vidange G. Ce robinet doit être sérieusement rodé.

La chambre de condensation est percée, aussi haut que possible, au-dessous du rodage qui porte le réfrigérant, d'un orifice O d'environ 4 mm de diamètre, servant à équilibrer la pression intérieure avec la pression atmosphérique.

La chambre de condensation porte un trait de niveau T situé à 10 cm au-dessus du point H, point inférieur de raccordement du tube oblique et de la chambre de condensation.

3° — D'un réfrigérant à eau (III), intérieur à la chambre de condensation et du tube de mesure. Il est effilé en cône sur 6 cm. à partir de son extrémité. Cette extrémité est à environ 5 mm du niveau du liquide condensé dans le tube gradué, niveau déterminé par le point H du tube oblique qui fait déversoir du reflux de l'appareil.

L'eau froide arrive par l'olive (I), dans un tube central qui la conduit à l'extrémité du réfrigérant et ressort par J.

Le liquide condensé sur le réfrigérant s'écoule par son extrémité dans l'axe du tube gradué.

B. — Conduite d'un dosage.

1° — On badigeonne légèrement le réfrigérant de liquide antibuée et on le laisse sécher à l'air.

On obtient facilement un liquide antibuée efficace en râpant une pomme de terre, en exprimant son suc et en le filtrant sur papier. On ajoute au suc 1/1.000^e d'acide salicylique.

2° — On badigeonne également le tube gradué de liquide antibuée au moyen d'un tampon d'ouate monté sur un fil de fer que l'on passe par l'ouverture supérieure de la chambre de condensation. On le sèche en aspirant l'air pendant 5 minutes par le robinet G relié à une trompe à eau.

3° — La fiole à distiller contenant un poids connu de bananes filées comme il est dit plus haut est garnie de toluène sec en quantité suffisante pour recouvrir la banane filée. On l'adapte au corps de l'appareil en mouillant de toluène le rodage.

4° — On fait passer l'eau dans le réfrigérant remis en place et on s'assure que le robinet G convenablement graissé est fermé.

5° — On chauffe la fiole à ébullition.

6° — Quand les vapeurs atteignent la chambre de condensation on note l'heure qui compte comme origine du temps.

7° — On règle l'ébullition de façon que le niveau des vapeurs dans la chambre de condensation soit au voisinage du trait T porté par cette chambre. Ce résultat doit être atteint par accroissement, jamais

par diminution de chauffage, car dans ce dernier cas, on peut perdre de l'eau condensée sur les parois de la chambre et qui ne retombe plus dans le tube gradué.

8^o — Après une heure, on fait la lecture du volume d'eau condensée dans le tube gradué. On peut apprécier moins d'1/20 de cm³.

9^o — On laisse refroidir l'appareil un moment. Le toluène qu'il contient est recueilli pour être récupéré. On secoue la fiole à distiller pour briser le fil de banane qu'il contient et qui est devenu sec et fragile. On vide la fiole de ces débris. On la rince à l'eau et on la sèche. On démonte ensuite le réfrigérant que l'on essuie.

On essuie et on sèche enfin la chambre de condensation et le tube gradué au moyen d'un tortillon de papier Joseph monté sur un fil de fer.

IV. — Expression des résultats.

Soit P le poids de bananes, V le volume de l'eau, la teneur en eau pour 100 g de bananes sèches est donnée par la relation.

$$H_2 O 0/0 = \frac{V \times 100}{P}$$

ANNEXE II-

Dosage de l'eau dans la farine de banane.

OBJET

Détermination de la teneur en eau des farines de bananes en vue de leur admission à l'exportation.

DÉFINITION

On définit par teneur en eau des farines de bananes la quantité d'eau rapportée à 100 g de farine, mesurée après deux heures de distillation dans le toluène suivant la technique de H. Rocher décrite ci-dessous :

MODE OPÉRATOIRE

L'appareil est celui qui est décrit pour le dosage de l'eau dans les bananes sèches.

Dans la conduite du dosage, les alinéas 1^{er} et 2 sont les mêmes.

3^o — Le fond de la fiole à distiller est garni d'une couche de sable lavé et séché de 0,5 cm d'épaisseur.

Puis on introduit 20 g de farine de banane dans la fiole et 100 cm³ de toluène sec. On l'adapte au corps de l'appareil en mouillant le rodage avec du toluène.

Les alinéas 4, 5, 6, 7 sont les mêmes.

8^o — Après deux heures on fait la lecture du volume d'eau condensé dans le tube gradué. On peut apprécier moins de 1/20 de centimètre cube.

9^o — On laisse refroidir l'appareil un moment. Le toluène qu'il contient est recueilli pour être récupéré.

On vide et rince la fiole à distiller. Si le rinçage ne suffit pas à enlever la farine qui a pu coller aux parois on y fait bouillir de l'eau contenant 5 p. 100 d'acide chlorhydrique pendant une demi-heure. On rince ensuite et on sèche. On démonte le réfrigérant que l'on essuie.

On essuie et sèche enfin la chambre de condensation et le tube gradué au moyen d'un tortillon de papier Joseph monté sur un fil de fer.

EXPRESSION DES RÉSULTATS

Soit P le poids de farine de bananes, V le volume d'eau. La teneur en eau pour 100 g de farine de bananes est donnée par la relation :

$$H_2 O 0/0 = \frac{V \times 100}{P}$$

ANNEXE III

Dosage de l'eau dans les cossettes de banane.

MODE OPÉRATOIRE

Les cossettes seront réduites en poudre par broyage au moulin ou au mortier et traitées suivant la méthode décrite pour les farines.

Dommages de guerre

ARRETE N° 877 Cab. du 15 novembre 1946.

LE GOUVERNEUR DES COLONIES,
CHEVALIER DE LA LÉGION D'HONNEUR,
CROIX DE GUERRE — MÉDAILLE DE LA RÉSISTANCE,
COMMISSAIRE DE LA RÉPUBLIQUE AU TOGO,

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

Vu le décret du 3 janvier 1946 portant réorganisation administrative du territoire du Togo et création d'assemblées représentatives;

Vu le décret du 16 avril 1924 sur le mode de promulgation et de publication des textes réglementaires au Togo;

ARRETE :

ARTICLE PREMIER. — Est promulguée dans le territoire du Togo, la loi n° 46-2389 du 28 octobre 1946 sur les dommages de guerre.

ART. 2. — Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Lomé, le 15 novembre 1946.

J. NOUTARY.

L'Assemblée nationale constituante a adopté;

Le Président du Gouvernement provisoire de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

TITRE PREMIER

Principes généraux.

ARTICLE PREMIER. — La République proclame l'égalité et la solidarité de tous les Français devant les charges de la guerre.

ART. 2. — Les dommages certains, matériels et directs causés aux biens immobiliers ou mobiliers par les faits de guerre dans tous les départements français et dans les territoires d'outre-mer relevant du ministre de la France d'outre-mer ouvrent droit à réparation intégrale.