

<b>Zeitschrift:</b>	Bulletin des lois, décrets et ordonnances du canton de Berne
<b>Herausgeber:</b>	Chancellerie d'État du canton de Berne
<b>Band:</b>	9 (1909)
<b>Rubrik:</b>	Juillet 1909

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 06.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Règlement

6 juillet  
1909.

concernant

## les inspecteurs cantonaux des denrées alimentaires.

---

**Le Conseil-exécutif du canton de Berne,**

Vu les articles 3 et 5 de la loi fédérale du 8 décembre 1905 sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels;

Sur la proposition de la Direction de l'intérieur,

*arrête:*

**Article premier.** Le Conseil-exécutif nomme, pour une durée de quatre ans, trois inspecteurs permanents chargés de la surveillance du commerce des denrées alimentaires, articles de consommation et objets usuels. Ces fonctionnaires doivent consacrer tout leur temps à leurs fonctions.

**Art. 2.** Le Conseil-exécutif peut en outre, si le besoin s'en fait sentir, nommer des inspecteurs autorisés à avoir des occupations à côté de leurs fonctions officielles (art. 13, 2<sup>e</sup> paragraphe, du règlement fédéral pour le paiement de subventions aux cantons et aux communes

6 juillet 1909. en vue du contrôle du commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, du 29 janvier 1909).

**Art. 3.** Les personnes qui le 1<sup>er</sup> juillet 1909 occupaient les fonctions d'inspecteur des denrées alimentaires pourront être maintenues dans leur charge. Les nouveaux inspecteurs devront avoir le certificat de capacité prescrit par l'ordonnance fédérale du 29 janvier 1909.

**Art. 4.** Les inspecteurs des denrées alimentaires revêtent dans l'exercice de leurs attributions la qualité de fonctionnaires de la police judiciaire (art. 9 de la loi fédérale du 8 décembre 1905).

**Art. 5.** Les inspecteurs des denrées alimentaires dépendent, en ce qui concerne la partie technique de leurs fonctions, du chimiste cantonal. Celui-ci peut, de son propre chef ou sur l'ordre de la Direction de l'intérieur, les charger de travaux spéciaux toutes les fois que les circonstances le commandent ou les appeler, aussi souvent que c'est nécessaire, à des cours de répétition ou à des conférences pour étudier les questions relevant de leurs fonctions.

**Art. 6.** Les inspecteurs cantonaux surveillent le commerce des denrées alimentaires et des objets usuels de concert avec les commissions sanitaires locales et les experts locaux. Leur surveillance doit compléter celle de ces organes. Leurs inspections seront donc particulièrement minutieuses là où, pour une cause ou pour une autre, la surveillance exercée par lesdits organes est insuffisante. En outre ils doivent autant que possible, par des conseils et des instructions, aider les fonctionnaires communaux à accomplir la tâche que leur imposent la loi fédérale du 8 décembre 1905 et les ordonnances portant exécution de cette loi.

**Art. 7.** Les attributions techniques des inspecteurs des denrées alimentaires sont déterminées dans l'ordonnance fédérale du 29 janvier 1909.

6 juillet  
1909.

**Art. 8.** Les inspecteurs des denrées alimentaires tiennent des relevés de leurs opérations; ces relevés doivent énoncer:

- a) La localité et la commune où se fait l'inspection;
- b) le jour de l'inspection;
- c) la raison sociale de l'établissement inspecté ou le nom de son propriétaire;
- d) les objets vérifiés;
- e) les résultats de la vérification et de l'examen préalable;
- f) les mesures prises (avertissement, prise d'échantillons, séquestre, etc.);
- g) les résultats de l'analyse détaillée et, le cas échéant, de la surexpertise (à inscrire plus tard).

**Art. 9.** Le traitement des inspecteurs permanents est de 3500 à 4500 fr. par an. Il peut être alloué un supplément annuel de 500 fr. à celui qui réside à Berne.

Le traitement des inspecteurs auxquels il aura été donné l'autorisation d'avoir des occupations accessoires (art. 2) sera fixé en conséquence.

**Art. 10.** Pour les opérations effectuées hors du lieu de leur domicile, les inspecteurs ont droit au remboursement de leurs frais de route et à une indemnité de 10 fr. par jour s'ils doivent découcher et de 6 fr. si tel n'est pas le cas.

**Art. 11.** Les inspecteurs des denrées alimentaires sont assermentés par le préfet de leur district.

6 juillet  
1909.

**Art. 12.** Le présent règlement entrera en vigueur dès qu'il aura été sanctionné par le Conseil fédéral \*. Il abroge celui du 15 mars 1901.

*Berne, le 6 juillet 1909.*

Au nom du Conseil-exécutif:

*Le vice-président,*

**D<sup>r</sup> C. Moser.**

*Le chancelier,*

**Kistler.**

---

\* *Le Conseil fédéral a sanctionné le règlement ci-dessus le 5 octobre 1909.*

***Chancellerie d'Etat.***

---

# Ordonnance

20 juillet  
1909.

concernant

## les marchés aux bestiaux.

---

Le Conseil-exécutif du canton de Berne,

Vu les abus qui règnent dans certaines localités en ce qui concerne la tenue des marchés aux bestiaux;

Afin d'assurer une bonne surveillance sanitaire de ces marchés;

Vu les art. 2 et 9 de la loi fédérale du 8 février 1872 concernant les mesures de police à prendre contre les épizooties ainsi que l'art. 75 du règlement fédéral d'exécution du 14 octobre 1887;

Sur la proposition des Directions de l'intérieur et de l'agriculture,

*arrête:*

**Article premier.** Il ne peut être tenu de marchés aux bestiaux qu'aux jours fixés dans l'autorisation accordée par le Conseil-exécutif et aux heures prévues dans le règlement communal y relatif.

Dans les localités qui ont l'autorisation de tenir leur marché deux jours de suite, le bétail et les bêtes de l'espèce chevaline ne pourront pas, le premier jour,

20 juillet 1909. être admis sur l'emplacement du marché avant midi ni être offerts en vente avant cette heure-là sur le champ de foire proprement dit, sur les routes ou chemins publics, sur les prés destinés à l'exposition de la marchandise ou dans les étables des auberges.

**Art. 2.** Tous les animaux amenés au marché le jour principal ou la veille sont soumis au contrôle de police sanitaire prévu par les articles 75 et 76 du règlement fédéral du 14 octobre 1887.

**Art. 3.** Sauf les jours de marché autorisés et, dans les localités qui ont la permission de tenir leur marché deux jours de suite, la veille du jour principal dès midi, il est interdit d'offrir en vente du bétail (bétail bovin, chèvres, moutons et porcs) ou des animaux de l'espèce chevaline sur les routes, chemins et places publics, sur l'emplacement du marché, sur les prés destinés à l'exposition de la marchandise ou dans les étables des auberges.

**Art. 4.** La défense contenue en l'art. 3 ci-dessus sera insérée dans les règlements de toutes les communes autorisées à tenir un marché aux bestiaux.

Le Conseil-exécutif pourra retirer l'autorisation de tenir un marché aux communes où cette défense ne serait pas dûment observée.

**Art. 5.** Les contraventions à la présente ordonnance sont passibles d'une amende de 10 à 500 fr.

La même peine sera appliquée aux organes préposés à la police des marchés aux bestiaux, au cas où ils négligeraient de faire respecter les dispositions qui précédent.

**Art. 6.** La présente ordonnance entre immédiatement en vigueur. Elle sera publiée par les soins de

la chancellerie d'Etat dans la Feuille officielle ainsi 20 juillet  
que dans les feuilles officielles d'avis, affichée dans les 1909.  
communes et insérée au Bulletin des lois.

Berne, le 20 juillet 1909.

Au nom du Conseil-exécutif:

*Le président,*  
**Kœnitzer.**

*Le chancelier,*  
**Kistler.**

---

20 juillet  
1909.

## Ordonnance

concernant

**l'établissement dans les communes des feuillets indicatifs des biens-fonds ainsi que l'homologation des immeubles.**

---

**Le Conseil-exécutif du canton de Berne,**

Vu les art. 1<sup>er</sup>, 2 et 17 de la loi du 27 juin 1909 sur la revision des registres fonciers dans le canton de Berne ;

Sur la proposition de la Direction de la justice,

*arrête :*

**Article premier.** Un délai de cinq mois courant dès le 1<sup>er</sup> août 1909 est fixé aux communes pour établir les feuillets indicatifs des biens-fonds en conformité de l'art. 1<sup>er</sup> de la loi du 27 juin 1909.

Cette opération aura pour objet tous les biens-fonds situés sur le territoire communal, y compris les routes, chemins et places publics. Il ne sera pas établi de feuillets pour les voies ferrées et les cours d'eau du domaine public.

L'Etat fournit gratuitement aux communes en nombre suffisant les formules de feuillets ; ces formules seront autant que possible semblables aux feuillets du registre foncier fédéral.

**Art. 2.** Le conseil municipal désigne les organes chargés de faire les travaux incombant aux communes à teneur de la loi. Les décisions prises à cet égard seront communiquées, dans les quatorze jours de la publication de la présente ordonnance, aux préfets, qui en donneront immédiatement connaissance à la Direction de la justice.

20 juillet  
1909.

La Direction de la justice peut exiger le remplacement d'organes incapables.

Les communes rétribueront pour les travaux qu'ils auront faits les organes désignés par le conseil municipal. Le Conseil-exécutif proposera au Grand Conseil d'allouer par voie budgétaire aux communes une subvention équitable pour contribuer aux dépenses qui leur sont imposées de ce chef.

**Art. 3.** Les feuillets indicatifs des biens-fonds seront établis dans l'ancienne partie du canton sur la base des plans cadastraux et des procès-verbaux d'homologation. On pourra se servir des travaux de mensuration non encore approuvés par le Conseil-exécutif, s'ils ont été exécutés conformément aux prescriptions légales.

Les rôles de l'impôt foncier remplaceront les plans cadastraux là où il n'en a pas encore été levé.

Dans le Jura les documents cadastraux serviront de base à l'établissement des feuillets indicatifs des biens-fonds.

Dans les communes où les feuillets sont établis d'après les documents cadastraux, on suivra l'ordre du registre foncier du cadastre pour les classer.

**Art. 4.** Il sera dressé un feuillet distinct pour chaque parcelle figurant sur le plan cadastral ou bien,

20 juillet 1909. dans le cas prévu par le 2<sup>e</sup> alinéa de l'art. 3 ci-dessus, pour chaque immeuble d'un seul tenant, porté sur les rôles de l'impôt foncier. Sous les rubriques respectives de la formule officielle on inscrira exactement:

- a) Les numéros de la section et de la parcelle là où il existe un plan cadastral, ainsi que le nom, s'il y en a un, la contenance et l'estimation cadastrale de l'immeuble;
- b) s'il s'agit d'un bâtiment, son numéro et la somme pour laquelle il est assuré contre le feu;
- c) le nom, la profession et le domicile du propriétaire, ainsi que toute autre désignation distinctive de ce dernier;
- d) dans l'ancienne partie du canton, la date de l'homologation du titre d'acquisition et, si possible, le numéro sous lequel l'immeuble figure dans cet acte.

Dans le Jura sera indiquée, au lieu de la date de l'homologation, celle du titre d'acquisition et, si possible, la place (volume, page) où ce dernier figure au registre des transcriptions.

**Art. 5.** Dans les communes où les documents cadastraux n'ont pas été mis au courant, il sera néanmoins dressé un feuillet pour chaque nouvelle parcelle créée par partage ou cession de terrain depuis la levée ou la dernière révision du plan cadastral.

**Art. 6.** Il ne sera dressé qu'un seul feuillet pour les immeubles qui dans les rôles de l'impôt foncier figurent dans des classes différentes.

Les classes ne seront pas indiquées.

**Art. 7.** Si l'établissement des feuillets indicatifs des biens-fonds fait naître des difficultés qui ne peuvent être









aplanies à l'aide des documents cadastraux, des rôles de l'impôt foncier et des procès-verbaux d'homologation, l'organe chargé de ce travail s'adressera aux propriétaires intéressés, qui devront lui fournir gratuitement les renseignements nécessaires.

20 juillet  
1909.

**Art. 8.** Les feuillets indicatifs des biens-fonds seront remis au secrétariat de préfecture par livraisons successives, soit au moins un cinquième du tout à la fin de chaque mois. La première livraison devra être faite pour le 31 août et la dernière pour le 31 décembre 1909 au plus tard.

Il ne sera pas accordé de prolongation de délai.

**Art. 9.** Les communes sont responsables envers l'Etat de la confection exacte et de la remise à temps des feuillets indicatifs des biens-fonds.

Le Conseil-exécutif fera exécuter ou redresser aux frais des communes négligentes les travaux en retard ou défectueux. En outre il pourra, dans des cas de ce genre, suspendre ou refuser même le paiement de tout ou partie de la subvention de l'Etat.

**Art. 10.** Les propriétaires fonciers qui, au moment où commencera à courir le délai prévu dans l'art. 1<sup>er</sup> ci-dessus, c'est-à-dire le 1<sup>er</sup> août 1909, n'auraient pas encore fait homologuer suivant la loi leurs titres d'acquisition, seront tenus de le faire dans les cinq mois dès la date susindiquée.

Un avis inséré deux fois dans la *Feuille officielle* rendra les propriétaires fonciers attentifs à l'obligation qui leur incombe à teneur de la prescription ci-dessus, ainsi qu'aux conséquences du défaut de l'accomplir dans le délai prévu (art. 2, paragr. 2, de la loi du 27 juin 1909).

20 juillet 1909. Les secrétaires de préfecture veilleront à ce que cette publication soit aussi faite d'une façon suffisante dans les feuilles d'avis du district ou communales ou bien de la manière accoutumée dans les communes.

En outre, les propriétaires visés par le 1<sup>er</sup> alinéa ci-haut, dont les nom et domicile seront connus, recevront un avis particulier du secrétaire de préfecture. A cet effet, les communes adresseront à celui-ci, pour le 15 août 1909, la liste de ces propriétaires.

**Art. 11.** A l'expiration du délai fixé à l'article 10, l'autorité d'homologation dresse dans les quatorze jours un état des homologations qui doivent encore avoir lieu. Cet état contiendra :

- a) Les nom, profession et domicile des propriétaires des immeubles à homologuer;
- b) la désignation des immeubles d'après les documents cadastraux ou d'après les rôles de l'impôt foncier;
- c) le mode d'acquisition de ces immeubles (succession, mariage, etc.);
- d) le nom du préposesseur.

Dès qu'il sera terminé, l'autorité d'homologation transmettra cet état au secrétaire de préfecture. En même temps, elle chargera un ou plusieurs notaires de préfecture de prendre dans le mois les mesures préalables à l'homologation exigées par la loi.

Puis il est procédé d'office à l'homologation, et avis en est donné au propriétaire foncier.

**Art. 12.** Dans le cas où l'autorité d'homologation estime être empêchée par un motif légal de procéder à l'homologation, elle transmet l'affaire avec son rapport au Conseil-exécutif, qui décidera.

**Art. 13.** Pour une homologation faite d'office en conformité de l'art. 2, paragr. 2, de la loi du 27 juin 1909, le propriétaire foncier paiera en sus de l'émolument ordinaire d'homologation un droit fixe de cinq francs. Il répond en outre de tous les frais occasionnés par sa négligence.

20 juillet  
1909.

**Art. 14.** Dans les cas où l'homologation doit avoir lieu d'office, le secrétaire de préfecture acceptera les pièces même si l'émolument dû à l'Etat n'est pas versé.

Toutefois ce fonctionnaire dressera au commencement de chaque mois un état des droits de mutation qui restaient à payer le mois précédent et il le transmettra à l'intendance de l'impôt, laquelle en fera recouvrer le montant par le receveur de district.

**Art. 15.** La présente ordonnance entre immédiatement en vigueur; elle sera insérée au Bulletin des lois.

Berne, le 20 juillet 1909.

Au nom du Conseil-exécutif:

*Le président,*  
**Koenitzer.**

*Le chancelier,*  
**Kistler.**

---

20 juillet  
1909.

## Ordonnance \*)

qui porte

**exécution de la loi fédérale du 8 décembre 1905  
sur le commerce des denrées alimentaires  
et de divers objets usuels.**

---

**Le Conseil-exécutif du Canton de Berne,**

Vu la loi fédérale du 8 décembre 1905 sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels;

Sur la proposition des Directions de l'intérieur et de l'agriculture,

*arrête :*

### **I. Autorités.**

**Article premier.** La surveillance de l'exécution de la loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels est exercée, sous la direction du Conseil-exécutif, par :

- 1<sup>o</sup> la Direction de l'agriculture, de concert avec la section vétérinaire du collège de santé, en ce qui concerne l'abatage du bétail, l'inspection des viandes et le commerce de la viande et des préparations de viande;
- 2<sup>o</sup> la Direction de l'intérieur en ce qui concerne les autres denrées alimentaires et les objets usuels.

---

\*) Sanctionnée par le Conseil fédéral le 2 août 1909.

**Chancellerie d'Etat.**

**Art. 2.** Les prescriptions relatives à l'abatage du bétail, à l'inspection des viandes et au commerce de la viande et des préparations de viande sont mises à exécution :

20 juillet  
1909.

- 1<sup>o</sup> par le vétérinaire cantonal et le chimiste cantonal pour ce qui concerne l'ensemble du canton;
- 2<sup>o</sup> par les préfets et les vétérinaires d'arrondissement pour ce qui concerne les districts;
- 3<sup>o</sup> par les autorités de police locale faisant fonction d'autorités sanitaires locales et les inspecteurs des viandes en ce qui concerne les communes.

**Art. 3.** Les prescriptions relatives aux autres denrées alimentaires et objets usuels sont mises à exécution :

- 1<sup>o</sup> par le chimiste cantonal;
- 2<sup>o</sup> par les inspecteurs cantonaux des denrées alimentaires;
- 3<sup>o</sup> par les préfets pour ce qui concerne les districts;
- 4<sup>o</sup> par les autorités de police locale faisant fonction d'autorités sanitaires locales pour ce qui concerne les communes.

**Art. 4.** La nomination et la durée des fonctions des autorités et fonctionnaires mentionnés dans les articles 2 et 3 ci-dessus sont réglées par les lois et ordonnances cantonales en vigueur ainsi que par les dispositions qui suivent.

**Art. 5.** Le laboratoire cantonal, à la tête duquel est le chimiste cantonal, est chargé des analyses chimiques, physiques et, dans la mesure où la chose est possible, bactériologiques des denrées alimentaires et des objets usuels. Les analyses bactériologiques auxquelles il ne peut procéder, seront faites par l'institut de bactériologie ou

20 juillet 1909. bien, quand il s'agit de l'inspection des viandes, par l'institut de pathologie vétérinaire de l'université.

**Art. 6.** Un règlement rendu par le Conseil-exécutif fixera l'organisation du laboratoire cantonal et déterminera les devoirs et attributions des fonctionnaires et employés qui y sont attachés.

**Art. 7.** Le vétérinaire cantonal exerce, dans tout le canton, la surveillance sur l'abatage du bétail, sur les locaux d'abatage et les locaux où l'on prépare, conserve ou débite la viande et les préparations de viande, ainsi que sur l'inspection et le commerce des viandes et des préparations de viande. Les vétérinaires d'arrondissement sont placés sous son contrôle.

**Art. 8.** Les inspecteurs cantonaux des denrées alimentaires surveillent dans leur arrondissement, de concert avec les autorités de police locale (commissions sanitaires) et conformément à l'ordonnance du Conseil fédéral du 29 janvier 1909 fixant leurs attributions techniques, le commerce des denrées alimentaires et des objets usuels.

Un règlement détermine le mode de leur nomination et la durée de leurs fonctions, ainsi que leurs devoirs et attributions.

**Art. 9.** Le préfet exerce dans son district la surveillance générale du commerce des denrées alimentaires et des objets usuels, ainsi que des opérations des vétérinaires d'arrondissement et des autorités de police locale (commissions sanitaires). Il prête son appui au vétérinaire cantonal, aux inspecteurs cantonaux des denrées alimentaires, aux vétérinaires d'arrondissement ainsi qu'aux autorités de police locale dans l'exercice de

leurs fonctions. Il met à leur disposition les agents de police dont ils peuvent avoir besoin.

20 juillet  
1909.

**Art. 10.** Les vétérinaires d'arrondissement sont chargés, chacun pour ce qui concerne son arrondissement, de la surveillance de l'abatage du bétail, des locaux d'abatage et des locaux où l'on prépare, conserve et débite la viande (abattoirs, tueries, triperies, boucheries, charcuteries, étaux, entrepôts de viande, locaux où l'on hache, sale et fume la viande, débits de viande et de préparations de viande, magasins de comestibles, de volaille, de poisson et de gibier) ainsi que de la surveillance de l'inspection des viandes et du commerce de la viande et des préparations de viande.

Leur nomination, la durée de leurs fonctions, leurs devoirs et attributions ainsi que la circonscription de leurs arrondissements sont déterminés par les dispositions du décret du 9 mars 1882 sur la police sanitaire des animaux domestiques.

**Art. 11.** Les autorités de police locale faisant fonction d'autorités sanitaires exercent dans les communes la police du commerce des denrées alimentaires et des objets usuels.

Leurs devoirs et attributions peuvent être délégués par décision communale à une commission de santé ou à des agents spéciaux (inspecteurs).

Deux ou plusieurs communes peuvent, avec l'assentiment de la Direction de l'intérieur, instituer une commission sanitaire commune.

**Art. 12.** L'autorité de police locale ou la commission de santé exerce ses fonctions soit directement, soit par l'intermédiaire de certains de ses membres, ou de

20 juillet 1909. sections instituées à cet effet, ou bien encore d'experts locaux choisis hors de son sein. Revêt également la qualité d'expert local dans le sens de la loi fédérale tout membre d'une commission sanitaire chargé par elle de procéder à des inspections, de prélever des échantillons et de faire des analyses préalables. Toutefois, pour pouvoir être chargés de pareilles opérations, les membres d'une commission de santé doivent posséder les connaissances voulues et disposer des installations et appareils nécessaires (art. 15 de l'ordonnance du Conseil fédéral du 29 janvier 1909 fixant les attributions techniques des inspecteurs cantonaux des denrées alimentaires et des experts locaux).

**Art. 13.** Dans chaque commune, l'autorité de police locale nomme pour l'inspection des viandes, suivant les besoins, un ou plusieurs inspecteurs et suppléants en se conformant aux dispositions de l'article 7 de la loi fédérale et de l'ordonnance du Conseil fédéral du 29 janvier 1909 concernant les inspecteurs des viandes. Ces agents sont assermentés à leur entrée en fonctions par le préfet et sont responsables de leurs opérations.

Les nominations sont communiquées au préfet, qui en informe à son tour le vétérinaire d'arrondissement ainsi que la Direction de l'agriculture.

Deux ou plusieurs communes voisines peuvent, avec l'approbation de la Direction de l'agriculture, nommer un inspecteur commun.

S'il y a des vétérinaires parmi les candidats, le choix de l'autorité de police locale ne pourra se porter sur une autre personne qu'avec l'assentiment de la Direction de l'agriculture. L'inspection des viandes dans les abattoirs publics se fera par un vétérinaire.

## II. Exercice de la surveillance.

20 juillet  
1909.

**Art. 14.** L'autorité de police locale (conseil municipal, commission sanitaire, inspecteur) inspecte au moins une fois par an les magasins de denrées alimentaires et d'objets usuels, afin de vérifier la qualité des marchandises qu'ils renferment.

L'inspecteur des viandes inspecte, au moins une fois tous les trois mois, en compagnie d'un membre de l'autorité de police locale, les débits de viande, les charcuteries, les établissements où l'on sale et fume la viande, etc., et présente un rapport écrit sur le résultat de sa visite. Les frais sont à la charge de l'autorité de police locale.

L'inspecteur cantonal des denrées alimentaires se fait en règle générale accompagner, dans ses inspections, d'un membre de l'autorité de police locale ou de la commission sanitaire, ou encore de l'agent commis à cet effet.

**Art. 15.** Les échantillons sont envoyés au laboratoire cantonal (art. 5) par l'agent qui les a prélevés. Le laboratoire cantonal adresse son certificat d'analyse et ses conclusions à l'agent et, si la marchandise est trouvée de mauvais aloi, corrompue ou insalubre, il en informe la Direction de l'intérieur ou, quand il s'agit de viande ou de préparations de viande, la Direction de l'agriculture, en lui faisant tenir une copie du certificat d'analyse.

**Art. 16.** Si la marchandise satisfait aux prescriptions, avis en sera donné au propriétaire. L'indemnité à laquelle ce dernier pourrait avoir droit pour les échantillons prélevés est à la charge de la caisse communale si le prélèvement a été fait par les organes de la commune, et à la charge de l'Etat dans les autres cas.

20 juillet 1909. **Art. 17.** Si la marchandise est déclarée de mauvais aloi, corrompue ou insalubre sur le vu de l'analyse faite au laboratoire cantonal, l'agent qui a prélevé l'échantillon en fait immédiatement rapport par écrit — par l'intermédiaire de l'autorité de police locale ou de la commission sanitaire si c'est un expert local — à la Direction de l'intérieur, en lui transmettant le certificat d'analyse.

S'il s'agit de viande ou de préparations de viande, le rapport et le certificat d'analyse sont adressés à la Direction de l'agriculture.

**Art. 18.** Les rapports concernant les locaux, les appareils ou les ustensiles dont l'état n'est pas conforme aux prescriptions sont adressés à la Direction de l'intérieur.

Ceux qui concernent les locaux d'abatage et les appareils et ustensiles servant à la préparation, à la conservation et à la vente de la viande doivent être adressés à la Direction de l'agriculture.

**Art. 19.** Une fois le rapport entre ses mains, la Direction procède conformément aux dispositions des articles 16 à 18 de la loi fédérale.

**Art. 20.** Si la marchandise est déclarée de mauvais aloi, corrompue ou insalubre sur le vu d'un examen fait par l'expert local, ou s'il s'agit de constatations ou de décisions de l'inspecteur des viandes, c'est l'autorité de police locale ou la commission sanitaire qui est l'autorité compétente au sens des art. 14 et suivants de la loi fédérale.

Si l'autorité de police locale doit faire à procéder une surexpertise par trois experts (art. 18, 3<sup>e</sup> paragraphe, de la loi fédérale), le troisième expert est nommé par la

DIRECTION DE L'INTÉRIEUR  
Direction de l'intérieur ou de l'agriculture et préside les opérations. 20 juillet 1909.

### **III. Mode de procéder quant aux échantillons de marchandises prélevés par les bureaux de douane.**

**Art. 21.** Les échantillons prélevés en vertu de l'art. 30 de la loi fédérale par les bureaux de douane sur des marchandises à destination du canton de Berne, doivent être envoyés au laboratoire cantonal à Berne. Celui-ci communique, en double exemplaire, le résultat de son analyse à la Direction de l'intérieur.

La Direction de l'intérieur informe de ce résultat le destinataire de la marchandise ainsi que le Département fédéral de l'intérieur, et prend les mesures nécessaires.

### **IV. Cours d'instruction.**

**Art. 22.** L'instruction des inspecteurs des denrées alimentaires et des experts locaux incombe au chimiste cantonal. Les cours d'instruction sont organisés, suivant les besoins, sur l'ordre de la Direction de l'intérieur.

Les cours d'instruction et de répétition destinés aux inspecteurs des viandes et suppléants qui ne sont pas vétérinaires, sont organisés sur l'ordre de la Direction de l'agriculture et sont placés sous la surveillance du vétérinaire cantonal.

Les frais des cours sont à la charge de l'Etat.

### **V. Rapports annuels.**

**Art. 23.** A la fin de l'année l'autorité de police locale adresse au préfet, pour être transmis à la Direction de l'intérieur, un rapport sur le résultat des inspections; ce rapport doit être entre les mains du préfet le 15 janvier au plus tard.

20 juillet  
1909.

**Art. 24.** Le vétérinaire d'arrondissement consigne à la fin de l'année, dans un rapport qui est adressé au préfet pour le 31 janvier au plus tard, à l'intention de la Direction de l'agriculture, les observations auxquelles a donné lieu l'examen des registres des inspecteurs des viandes de son arrondissement. Les rapports des inspecteurs des viandes sont joints, munis du visa de l'autorité de police locale, au rapport du vétérinaire d'arrondissement.

## **VI. Dispositions cantonales relatives à l'ordonnance fédérale concernant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels.**

**Art. 25.** L'autorité de police locale prend les mesures qui peuvent être réclamées, en vertu de l'art. 157 de l'ordonnance fédérale sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, par le propriétaire de vins qui ont été mis sous séquestre.

**Art. 26.** Les délais pour l'exécution des transformations dans la construction ordonnées en vertu de l'art. 267 de l'ordonnance précitée sont fixés par la Direction de l'intérieur.

**Art. 27.** Le colportage du beurre n'est permis que dans les communes où les circonstances locales justifient ce genre de commerce. Le droit de l'autoriser appartient aux autorités de police locale, sous l'approbation de la Direction de l'intérieur.

Les personnes qui veulent colporter du beurre doivent en demander l'autorisation personnelle à l'autorité de police locale.

L'autorisation sera retirée à celui qui aura été puni pour une des infractions prévues dans les art. 36, 37,

38 ou 41 de la loi fédérale, commise intentionnellement, ou qui à réitérées fois se sera rendu coupable de pareilles infractions par négligence.

20 juillet  
1909.

**Art. 28.** Même frais, le pain ne doit pas contenir plus de 40 % d'eau (art. 66 de l'ordonnance fédérale).

## **VII. Dispositions cantonales relatives à l'ordonnance fédérale concernant l'abatage du bétail, l'inspection des viandes et le commerce de la viande et des préparations de viande.**

**Art. 29.** Est soumise à l'inspection, sans exception, toute viande destinée à être vendue ou à être consommée dans les hôtels, restaurants, pensions, maisons d'éducation, pénitenciers et autres établissements analogues.

S'il s'agit d'animaux de l'espèce chevaline, l'inspection sera toujours faite par un vétérinaire. Il en sera de même, si possible, lorsqu'il s'agira de bêtes malades, que la viande soit ou non destinée à la vente. Le vétérinaire consignera lui-même le résultat de son examen dans le registre de l'inspecteur des viandes de la commune.

L'autorité de police locale entendue, la Direction de l'agriculture peut dispenser, pour un temps déterminé et sous leur propre responsabilité, les hôtels et pensions situés dans des endroits retirés de la montagne, de l'inspection officielle pour les animaux abattus par eux, moyennant que ces animaux soient sains et ne présentent absolument aucun symptôme de maladie. L'inspecteur sera informé dans le plus bref délai de tout abatage effectué dans ces conditions, afin qu'il le consigne dans le registre officiel. Si après l'abatage le corps de l'animal présente des anomalies morbides, l'inspecteur devra être appelé.

20 juillet  
1909.

**Art. 30.** Les communes qui ont des abattoirs publics détermineront exactement dans le règlement y relatif (art. 36 ci-après) le territoire auquel s'applique, les cas d'urgence exceptés, l'obligation d'abattre dans ces abattoirs tous les animaux dont la chair est destinée à la consommation.

L'autorité de police locale peut fixer le temps pendant lequel les bouchers doivent faire leurs abatages.

**Art. 31.** Le délai pour la mise en état des locaux prescrite par l'article 65 de l'ordonnance fédérale est fixé par la Direction de l'agriculture.

Le Conseil-exécutif peut édicter des prescriptions spéciales concernant la construction et l'installation des abattoirs publics et des tueries privées.

**Art. 32.** La chair des animaux qui n'ont pas encore toutes leurs incisives de lait ou qui ne sont pas âgés de vingt jours au moins, ne peut être déclarée propre à la consommation.

**Art. 33.** Le colportage de la viande et des préparations de viande est interdit.

Les bouchers ne peuvent livrer de la viande à des clients (particuliers, hôtels, restaurants, pensions, maisons d'éducation, hospices, etc.) dans une commune autre que celle où ils sont établis, sans en avoir obtenu l'autorisation de l'autorité de police locale de cette commune. En cas de contestation, c'est la Direction de l'agriculture qui décide. Les autorisations de ce genre sont valables pour l'année dans laquelle elles sont délivrées. Elles seront retirées immédiatement s'il en est fait abus.

**Art. 34.** L'autorité de police locale peut faire re-visiter la viande et les préparations de viande importées

dans la commune et désigner des stations à cet effet. Pour les marchés aux viandes et la viande à saucisse elle peut établir des prescriptions spéciales, qui seront soumises à la sanction de la Direction de l'agriculture.

20 juillet  
1909.

Les bouchers ne peuvent introduire dans une commune de la viande destinée à être hachée, que si elle est propre à la consommation et avec l'autorisation de l'autorité de police locale. Le hachage ne pourra s'effectuer que dans des locaux destinés à cet effet et placés sous la surveillance permanente d'un vétérinaire. Une fois hachée, la viande doit être remportée au domicile du boucher.

Sauf le cas prévu au second paragraphe de l'article 33 ci-dessus, le commerce de la viande hachée est interdit hors de la commune d'origine.

**Art. 35.** L'émolument d'inspection, y compris l'inscription dans les registres, est de :

- fr. 1. 20 pour les pièces de gros bétail et les chevaux ;
- „ —. 60 pour les porcs et les veaux ;
- „ —. 40 „ „ moutons et les chèvres ;
- „ —. 20 „ „ cabris, les cochons de lait, etc.

Il peut être compté, pour les distances dépassant un kilomètre, les indemnités de route suivantes, retour compris :

Pour le second kilomètre : 50 centimes.

Pour chaque kilomètre en sus : 30 „

L'émolument pour la confection des certificats d'inspection est calculé, y compris le timbre, suivant le tarif ci-après :

20 juillet 1909.	Par pièce . . . . .	25 centimes.
	Pour la viande introduite dans la com- mune (gros bétail, chevaux, veaux, porcs, moutons et chèvres) l'émolu- ment est le même que l'émolument prévu pour l'abatage dans le règle- ment des abattoirs de la localité.	
	Pour les cabris et les cochons de lait	20 "
	" les lapins . . . . .	10 "
	" les préparations de viande, con- serves, etc., par 10 kg. (en tant qu'elles sont soumises à l'inspection) . . . . .	20 "

Les autres opérations exécutées sur l'ordre des autorités sont rétribuées suivant le tarif local, à moins qu'elles ne soient taxées dans le tarif des honoraires des membres du corps médical (rubrique C du chap. II, art. 23), du 26 juin 1907, ou dans le tarif spécial des honoraires des vétérinaires, du 15 janvier 1908, ou dans quelque autre tarif spécial.

**Art. 36.** Les règlements des abattoirs, qui seront soumis à la sanction du Conseil-exécutif, contiendront des dispositions concernant :

- a) l'administration et la surveillance des abattoirs ;
- b) la circonscription du territoire dont il est question à l'article 30 ;
- c) l'abatage et le transport des animaux ;
- d) l'ordre intérieur en général et notamment les jours et heures d'abatage, les tueries, les étables, les triperies, les échaudoirs, le pesage, les étaux de basse boucherie, etc. ;

- e) la vente et l'introduction de la viande ;
- f) les émoluments ;
- g) la répression des infractions.

20 juillet  
1909.

Les taxes d'abatage ne doivent pas être supérieures à ce qui est nécessaire pour pouvoir servir un intérêt de 5 % au capital d'établissement, faire un amortissement de 2 % sur ce capital, ainsi que payer les salaires du personnel et autres frais courants.

Les abattoirs publics existants seront estimés, pour le 31 décembre 1909, par une commission d'experts. Les taxes d'abatage, à partir du 1<sup>er</sup> janvier 1910, seront fixées sur la base de cette estimation et des frais courants.

**Art. 37.** Les registres et tableaux prévus à l'art. 59 de l'ordonnance fédérale concernant l'abatage du bétail, l'inspection des viandes et le commerce de la viande et des préparations de viande (annexes II à V) sont fournis par la Direction de l'agriculture aux autorités de police locale, qui les remettent à leur tour aux inspecteurs des viandes, et les certificats d'inspection (annexe n° I), lesquels sont soumis à un droit de timbre de 15 centimes par pièce, par l'intendance du timbre. Ils sont délivrés par les recettes de district contre récépissé, et contre paiement des droits de timbre en ce qui concerne les certificats d'inspection. Les marques pour estampiller la viande et les certificats (art. 14 et 15 de l'ordonnance précitée) sont délivrées par la Direction de l'agriculture.

**Art. 38.** La durée des fonctions des inspecteurs des viandes et de leurs suppléants est de quatre ans ; ils sont rééligibles. Les communes nomment ces agents en tenant compte des dispositions de l'article 13 de la présente ordonnance relatives à la faculté qui leur est

20 juillet 1909. laissée de désigner un inspecteur commun et à l'obligation à elles imposée de n'élire qu'une personne dûment qualifiée.

Les fonctions des inspecteurs des viandes et suppléants actuels qui ne sont pas vétérinaires ont pris fin le 1<sup>er</sup> juillet 1909. Il sera repourvu avant le 1<sup>er</sup> octobre 1909 aux postes de ces agents, lesquels resteront provisoirement en charge jusqu'à ce que cela ait été fait. Les personnes qui n'ont pas le diplôme de vétérinaire ne seront dorénavant nommées à titre définitif aux fonctions d'inspecteur des viandes ou d'inspecteur-suppléant qu'après avoir suivi avec succès un cours d'instruction de six jours.

**Art. 39.** L'autorité de police locale peut punir d'une amende de 20 fr. au plus les contraventions de peu de gravité qui tombent sous le coup des articles 37, 38 et 41 de la loi fédérale.

La peine prononcée acquiert force de chose jugée si le contrevenant ne forme pas opposition devant cette autorité dans les trois jours de sa notification. S'il y a opposition, elle est nulle et non avenue et l'affaire est vidée par les tribunaux ordinaires.

### VIII. Dispositions finales.

**Art. 40.** Tous les jugements et décisions prononcés par les tribunaux pour infraction aux dispositions légales concernant le commerce des denrées alimentaires et des objets usuels, seront communiqués par l'autorité judiciaire à la Direction de l'intérieur, avec les dossiers des affaires, et ce suffisamment tôt avant l'expiration des délais de recours (appel, demande en nullité, prise à partie).

Si l'infraction concerne le commerce de la viande et des préparations de viande, la communication sera faite à la Direction de l'agriculture.

**Art. 41.** Sont applicables pour l'exécution de la loi fédérale du 8 décembre 1905 sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, outre les dispositions de la présente ordonnance, les ordonnances, règlements et instructions y relatifs émanés des autorités fédérales.

20 juillet  
1909.

**Art. 42.** Vu la loi fédérale précitée et les ordonnances du Conseil fédéral du 29 janvier 1909 qui la mettent à exécution, sont abrogées :

- 1<sup>o</sup> l'ordonnance du 29 avril 1811 concernant la vente de la viande de boucherie ;
- 2<sup>o</sup> l'ordonnance du 14 août 1889 concernant l'abatage du bétail et le commerce de la viande ;
- 3<sup>o</sup> l'ordonnance du 19 mars 1890 concernant le commerce du miel et de ses succédanés ;
- 4<sup>o</sup> l'ordonnance du 19 mars 1890 concernant le commerce du beurre et d'autres graisses et huiles destinées à la consommation ;
- 5<sup>o</sup> l'ordonnance du 19 mars 1890 concernant le commerce du café, du cacao, du thé et des épices ;
- 6<sup>o</sup> l'ordonnance du 19 mars 1890 concernant l'examen des boissons spiritueuses ;
- 7<sup>o</sup> l'ordonnance du 19 mars 1890 concernant l'examen des boissons spiritueuses aux gares de chemins de fer ;
- 8<sup>o</sup> les instructions pour les inspecteurs des viandes, du 27 août 1890 ;
- 9<sup>o</sup> l'ordonnance du 15 novembre 1892 concernant l'emploi de couleurs nuisibles à la santé pour la préparation et la conservation de substances alimentaires, d'articles de consommation et d'objets d'utilité domestique ;

- 20 juillet 10<sup>o</sup> l'ordonnance du 22 juillet 1893 concernant la  
1909. vente du pain, ainsi que l'arrêté la modifiant,  
du 30 octobre 1907;  
11<sup>o</sup> l'ordonnance du 19 mars 1897 concernant l'impor-  
tation et le commerce de la viande.

**Art. 43.** La présente ordonnance entrera en vigueur  
dès qu'elle aura été sanctionnée par le Conseil fédéral.  
Elle sera insérée au Bulletin des lois.

*Berne, le 20 juillet 1909.*

Au nom du Conseil-exécutif:

*Le président,*  
**Kœnitzer.**

*Le chancelier,*  
**Kistler.**

---

# TARIF \*

27 juillet  
1909.

des

**analyses chimiques et physiques de denrées alimentaires et d'objets usuels faites par le laboratoire cantonal de Berne.**

---

**Le Conseil-exécutif du canton de Berne,**

Vu l'article 8 de la loi fédérale du 8 décembre 1905 sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels;

Sur la proposition de la Direction de l'intérieur,

*arrête :*

**Article premier.** Le tarif ci-après, établi en 1909 par la Société suisse des chimistes-analystes, est adopté pour le laboratoire cantonal de Berne.

**Art. 2.** On entend par *analyse commerciale* une analyse qui comprend les diverses déterminations déclarées „indispensables“ par le Manuel suisse des denrées alimentaires. Les méthodes analytiques qui ne figurent pas dans ce manuel, mais qui ont été adoptées après sa publication et sont régulièrement employées,

---

\* Sanctionné par le Conseil fédéral le 21 septembre 1909.

27 juillet devront l'être également pour les analyses commerciales, 1909. sans élévation de taxe.

Si les questions posées par l'intéressé, le but de l'analyse ou les observations faites au cours de celle-ci rendent nécessaires des déterminations qui ne sont pas comprises dans l'analyse commerciale, ces déterminations seront taxées suivant le tarif, et l'émolument dû de ce chef sera ajouté à la taxe de l'analyse commerciale.

Si l'analyse n'exige qu'une seule détermination ou une seule réaction, on percevra la taxe prévue par le tarif, sans rien compter pour le rapport.

**Art. 3.** Le montant intégral des émoluments prévus par le tarif sera perçu dans les cas suivants :

- a) lorsque l'analyse d'un échantillon d'une denrée ou d'un objet usuel prélevé par les agents préposés à la surveillance des denrées alimentaires établit que cette denrée ou cet objet ne satisfait pas aux prescriptions, et qu'en conséquence le contrevenant est renvoyé devant l'autorité de police ou le juge;
- b) lorsqu'il s'agit d'une analyse demandée par quelqu'un qui habite hors du canton;
- c) lorsqu'il s'agit d'analyses commerciales isolées ou d'analyses détaillées d'objets isolés.

**Art. 4.** Par contre, le laboratoire peut réduire les taxes prévues du 50 % au plus dans les cas suivants :

- a) quand il s'agit d'une analyse demandée par une administration cantonale ou un établissement cantonal;
- b) quand il s'agit d'objets de même nature présentés en même temps;
- c) quand il s'agit d'une analyse demandée par quelqu'un qui a fréquemment recours au service du laboratoire.

**Art. 5.** Le laboratoire peut en outre faire au prix fixe de 2 fr. les analyses demandées par des consommateurs résidant dans le canton ou dans le rayon qui lui est conventionnellement attribué, quand il s'agit de denrées qui paraissent suspectes par la simple perception des sens. L'analyse portera uniquement sur le point spécial indiqué par l'intéressé.

Dans ce cas, il ne sera fourni à l'intéressé qu'un rapport oral ou un rapport écrit sommaire, donnant simplement le résultat de l'analyse, sans indications analytiques ou autres détails.

Les échantillons destinés à ce genre d'analyse ne devront pas être scellés.

Si les questions posées par l'intéressé exigent une analyse plus complète, on l'avisera qu'il aura à payer une taxe calculée conformément aux art. 2 et 3.

**Art. 6.** Pour les analyses non prévues dans le présent tarif, la taxe sera calculée d'après les facteurs suivants :

- a) travail et temps;
- b) substances et réactifs employés;
- c) usage des locaux et appareils.

**Art. 7.** La rétribution pour le rapport écrit de l'analyse est généralement comprise dans les taxes indiquées par le tarif; toutefois, on pourra faire payer une surtaxe pour les rapports qui dépassent une certaine étendue.

**Art. 8.** Tous les émoluments perçus pour les analyses faites en vertu de la loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires, reviendront à l'administration cantonale.

**Art. 9.** Les taxes seront fixées comme il suit:

27 juillet  
1909.

27 juillet  
1909.

## A. Denrées alimentaires.

	Analyse qualitative	Analyse quantitative
	Fr.	Fr.
<b>1. Lait.</b>		
a) Recherches concernant la pureté et les falsifications du lait.		
<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	—	6. —
Poids spécifique . . . . .	—	1. —
Graisse, d'après Gerber . . . . .	—	2. —
Graisse, par voie gravimétrique . . . . .	—	6. —
Extrait sec . . . . .	—	3. —
Degré d'acidité . . . . .	—	2. —
Poids spécifique du sérum . . . . .	—	3. —
Indice de réfraction du sérum (réfractomètre à immersion) . . . . .	—	3. —
Point de congélation . . . . .	—	4. —
Conductibilité électrique . . . . .	—	6. —
Matières azotées . . . . .	—	8. —
Sucre de lait . . . . .	—	5. —
Matières minérales (cendres) . . . . .	—	4. —
Dosage des diverses matières minérales (phosphates, chlorures, chaux, etc.), pour chacune . . . . .	—	6. —
Nitrates . . . . .	2. —	—
Recherche de la cuisson du lait . . . . .	3. —	—
Examen microscopique . . . . .	3. —	—
Agents conservateurs:		
Acide formique . . . . .	4. —	10. —
Acide benzoïque . . . . .	4. —	10. —
Acide salicylique . . . . .	4. —	10. —
Formaldéhyde . . . . .	2. —	10. —
Peroxyde d'hydrogène . . . . .	4. —	10. —
Borates . . . . .	3. —	10. —

	Analyse qualitative	Analyse quantitative	27 juillet 1909.
	Fr.	Fr.	
Fluorures	5. —	10. —	
Chlorures	2. —	5. —	
Sulfites	3. —	5. —	
Salpêtre	3. —	10. —	
Soude	3. —	10. —	
Sucre	3. —	6. —	

*Remarque. Pour éviter des répétitions inutiles, on a mentionné ici tous les agents conservateurs qui peuvent se rencontrer dans les aliments, et non pas seulement ceux qui ne sont employés que pour le lait.*

**b) Défauts et impuretés du lait.**

Degré d'acidité	—	2. —
Epreuve de la fermentation	2. —	—
Epreuve de la caséine	2. —	—
Examen microscopique	3. —	—
Détermination quantitative du gaz de fermentation	—	5. —
Détermination de la catalase	—	3. —
Impuretés	2. —	5. —

En ce qui concerne les laits pour nourrissons et pour malades, le lait écrémé, la crème, le kéfir et les conserves de lait, on appliquera les taxes prévues pour chacune des déterminations nécessaires.

**2. Fromage et produits analogues.**

Analysse commerciale	—	15. —
Eau	—	5. —
Graisse, d'après Bondzynski	—	5. —

27 juillet  
1909.

	Analyse qualitative	Analyse quantitative
	Fr.	Fr.
Graisse, par extraction . . . . .	—	8. —
Matières azotées . . . . .	—	8. —
Composés solubles d'azote . . . . .	—	10. —
Matières minérales (cendres) . . . . .	—	4. —
Acide libre . . . . .	—	3. —
Graisses étrangères . . . . .	10. —	—
Dosage des diverses matières minérales (phosphates, chlorures, chaux, etc.), pour chacune . . . . .	—	6. —
Matières colorantes étrangères . . .	5. —	—
Métaux nuisibles, voir page 174, n° 52.		
Toxines . . . . .	20. —	—

### 3. Beurre.

#### a) Beurre frais.

<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	—	12. —
--------------------------------------	---	-------

#### b) Beurre fondu.

<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	—	10. —
Eau . . . . .	—	3. —
Graisse . . . . .	—	4. —
Matières autres que la graisse (caséine, sucre de lait et sels) . . . . .	—	5. —
Eau, graisse et matières autres que la graisse, d'après Kreis . . . . .	—	8. —
Matières minérales (cendres) . . . . .	—	4. —
Degré d'acidité . . . . .	—	2. --
Autres recherches destinées à déter- miner l'altération . . . . .	3. —	—
Poids spécifique . . . . .	—	2. —
Indice de réfraction . . . . .	—	2. —

	Analyse qualitative	Analyse quantitative	27 juillet 1909.
	Fr.	Fr.	
Indice de Reichert-Meissl . . . . .	—	5. —	
Indice de saponification . . . . .	—	5. —	
Indice d'iode . . . . .	—	5. —	
Phytostérol . . . . .	10. —	—	
Phytostérol sous forme d'acétate . . . . .	—	20. —	
Indice de Polenske . . . . .	—	3. —	
Réactions colorantes, pour chacune . . . . .	2. —	—	
Recherche des matières étrangères			
autres que les graisses . . . . .	3. —	5. —	
Matières colorantes étrangères . . . . .	3. —	—	
Agents conservateurs, voir page 150, n° 1.			

#### 4. Margarine.

##### a) Margarine fraîche.

<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	—	10. —
--------------------------------------	---	-------

##### b) Margarine fondue.

<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	4. —	10. —
Eau . . . . .	—	3. —
Graisse . . . . .	—	4. —
Matières autres que la graisse (caséine, sucré de lait et sels) . . . . .	—	5. —
Eau, graisse et matières autres que la graisse, d'après Kreis . . . . .	—	8. —
Matières minérales (cendres) . . . . .	—	4. —
Degré d'acidité . . . . .	—	2. —
Autres recherches destinées à déter- miner l'altération . . . . .	3. —	—
Huile de sésame . . . . .	2. —	—
Poids spécifique . . . . .	—	2. —
Indice de réfraction . . . . .	—	2. —

27 juillet  
1909.

	Analyse qualitative	Analyse quantitative
	Fr.	Fr.
Indice de Reichert-Meissl . . . . .	—	5. —
Indice de saponification . . . . .	—	5. —
Indice d'iode . . . . .	—	5. —
Réactions colorantes, pour chacune .	2. —	—
Recherche des matières étrangères autres que les graisses . . . . .	3. —	5. —
Matières colorantes étrangères . . .	3. —	—
Agents conservateurs, voir page 150, n° 1.		

### 5. Autres graisses comestibles solides.

<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	6. —	10. —
Eau . . . . .	—	3. —
Graisse . . . . .	—	4. —
Matières minérales (cendres) . . . .	—	4. —
Degré d'acidité . . . . .	—	2. —
Autres recherches destinées à déter- miner l'altération . . . . .	3. —	—
Poids spécifique . . . . .	—	2. —
Indice de réfraction . . . . .	—	2. —
Indice de saponification . . . . .	—	5. —
Indice d'iode . . . . .	—	5. —
Réactions colorantes, pour chacune .	2. —	—
Phytostérine . . . . .	10. —	—
Phytostérine sous forme d'acétate .	—	20. —
Acide arachidique . . . . .	5. —	10. —
Recherche des matières étrangères autres que les graisses . . . . .	3. —	5. —
Matières colorantes étrangères . . .	3. —	—
Agents conservateurs, voir page 150, n° 1.		

	Analyse qualitative	Analyse quantitative	27 juillet 1909.
	Fr.	Fr.	
<b>6. Huiles comestibles.</b>			
<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	10. —	15. —	
Les taxes des diverses déterminations			
sont les mêmes que pour le beurre			
et les graisses comestibles solides.			
<b>7. Viande.</b>			
Détermination de l'altération . . . . .	2. —	—	
Détermination de l'altération de la			
graisse . . . . .	5. —	—	
Recherche pour établir s'il s'agit de			
viande de cheval:			
par voie chimique . . . . .	10. —	—	
par la réaction des précipitines .	20. —	—	
Agents conservateurs, v. p. 150, n° 1.			
<b>8. Saucisses.</b>			
<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	—	10. —	
Eau . . . . .	—	3. —	
Graisse . . . . .	—	5. —	
Matières azotées . . . . .	—	8. —	
Matières minérales (cendres) . . . . .	—	4. —	
Farine ou féculle . . . . .	2. —	5. —	
Matières colorantes étrangères . . . .	3. —	—	
Matières destinées à lier la viande			
(albumine, etc.) . . . . .	5. —	10. —	
Sel de cuisine . . . . .	—	5. —	
Agents conservateurs, v. p. 150, n° 1.			
Détermination de l'altération . . . . .	2. —	—	
Détermination de l'altération de la			
graisse . . . . .	5. —	—	
Recherche de la viande de cheval, comme			
pour la viande.			

27 juillet  
1909.

		Analyse qualitative	Analyse quantitative
		Fr.	Fr.
<b>9. Conserves de viande.</b>			
<i>Analyse commerciale</i>	.....	—	50. —
Les taxes des diverses déterminations sont les mêmes que pour les saucisses (n° 8).			
<b>10. Produits à base de viande</b> (extrait de viande, peptones, poudres de viande, etc.).			
<i>Analyse commerciale</i>	.....	—	50. —
Les taxes des diverses déterminations sont les mêmes que pour les saucisses (n° 8).			
<b>11. Céréales et légumineuses et produits de leur mouture.</b>			
<i>Analyse commerciale</i> , pour la détermination de la valeur nutritive ou de la composition du produit	..	—	30. —
Eau	.....	—	3. —
Graisse	.....	—	5. —
Matières azotées	.....	—	8. —
Hydrates de carbone	.....	—	8. —
Cellulose brute	.....	—	8. —
Matières minérales (cendres)	..	—	4. —
Examen microscopique	..	3. —	—
Degré d'acidité	..	—	3. —
Matières minérales étrangères	..	2. —	5. —
Recherche de l'alun	..	2. —	5. —
Recherche du cuivre	..	3. —	6. —
Recherche chimique des graines de mauvaises herbes	..	5. —	—
Matières colorantes artificielles	..	3. —	—

	Analyse qualitative	Analyse quantitative	27 juillet 1909.
	Fr.	Fr.	

### 12. Pain.

<i>Analyse commerciale</i> , pour la détermination de la valeur nutritive ou de la composition du pain . . .	—	30. —
Eau . . . . .	—	3. —
Graisse . . . . .	—	5. —
Matières azotées . . . . .	—	8. —
Hydrates de carbone . . . . .	—	8. —
Cellulose brute . . . . .	—	8. —
Matières minérales (cendres) . . .	—	4. —
Examen microscopique . . . . .	3. —	—
Degré d'acidité . . . . .	—	3. —
Matières minérales étrangères . . .	2. —	5. —
Recherche de l'alun . . . . .	2. —	5. —
Sel de cuisine . . . . .	—	5. —

### 13. Levure pressée.

<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	—	12. —
Examen microscopique . . . . .	3. —	—
Pouvoir fermentatif . . . . .	—	5. —
Fécule . . . . .	2. —	8. —
Degré d'acidité . . . . .	—	3. —
Eau . . . . .	—	3. —
Matières minérales (cendres) . . .	—	4. —

Agents conservateurs, v. p. 150, n° 1.

### 14. Pâtes alimentaires.

*Analyse commerciale*, pour la détermination de la valeur nutritive ou de la composition du produit, même taxe que pour le pain; de même pour les diverses déterminations.

27 juillet  
1909.

	Analyse qualitative	Analyse quantitative
	Fr.	Fr.
Examen physique . . . . .	3. —	—
Matières colorantes artificielles . . .	5. —	—
Recherche des matières constituantes de l'œuf: par le dosage de l'extrait éthéré . . . . .	—	5. —
par le dosage de l'acide phospho- rique-lécithine . . . . .	—	12. —

### 15. Farines lactées.

<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	—	50. —
Eau . . . . .	—	3. —
Graisse . . . . .	—	5. —
Nature de la graisse . . . . .	10. —	—
Matières azotées . . . . .	—	8. —
Hydrates de carbone solubles . . . . .	—	8. —
Cellulose brute . . . . .	—	8. —
Matières minérales (cendres) . . . . .	—	4. —
Phosphates . . . . .	—	6. —
Chlorures . . . . .	—	5. —

### 16. Oeufs.

Dosage de la chaux dans les cendres du blanc d'œuf . . . . .	—	10. —
---	---	-------

### 17. Conserves d'œufs.

<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	—	50. —
Eau . . . . .	—	3. —
Graisse . . . . .	—	5. —
Matières azotées . . . . .	—	8. —
Acide phosphorique-lécithine . . . . .	—	12. —

	Analyse qualitative	Analyse quantitative	27 juillet 1909.
	Fr.	Fr.	
Matières minérales (cendres) . . .	—	4. —	
Matières étrangères . . . . .	3. —	10. —	
Matières colorantes artificielles . .	5. —	—	
Recherche de l'altération . . . .	3 —	—	
Agents conservateurs, voir page 150, n° 1.			

#### 18. Conserves de fruits et de légumes.

Recherche de l'altération . . . .	3. —	—
Métaux nuisibles, voir page 174, n° 52.		
Agents conservateurs, voir page 150, n° 1.		
Matières colorantes étrangères . .	5. —	—
Dulcifiants . . . . .	5. —	10. —

#### 19. Miel.

<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	—	15. —
Examen microscopique . . . . .	3. —	—
Eau . . . . .	—	3. —
Matières minérales (cendres) . . .	—	4. —
Acidité . . . . .	—	2. —
Sucre directement réducteur . . .	—	5. —
Sucre de canne . . . . .	—	6. —
Dextrine . . . . .	1. —	6. —
Matières azotées . . . . .	—	8. —
Examen optique . . . . .	5. —	—
Examen optique après précipitation de la dextrine:		
Examen optique avec recherche de la dextrine . . . . .	4. —	—
Examen optique seul . . . . .	10. —	—

27 juillet  
1909.

	Analyse qualitative Fr.	Analyse quantitative Fr.
Phosphates . . . . .	—	6. —
Dulcifiants . . . . .	5. —	10. —
Matières colorantes étrangères . .	3. —	—
Matières étrangères (fécule, etc.) . .	2. —	8. —

## 20. Succédanés du miel.

Les taxes sont les mêmes que pour  
le miel, n° 19.

## 21. Sucre.

<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	—	10. —
Eau . . . . .	—	3. —
Matières minérales (cendres) . . .	—	4. —
Sucre interverti . . . . .	3. —	5. —
Sucre de canne, par voie gravimétrique	—	6. —
Sucre de canne, par voie polarimétrique . . . . .	—	5. —
Glucose . . . . .	3. —	6. —
Matières étrangères (plâtre, etc.) . .	2. —	5. —
Substances azurantes . . . . .	2. —	5. —

## 22. Glucose et sirop de glucose.

<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	—	15. —
Acide libre . . . . .	—	2. —
Dextrose . . . . .	—	5. —
Dextrine . . . . .	—	6. —
Eau . . . . .	—	3. —
Matières minérales (cendres) . . .	—	4. —
Dulcifiants . . . . .	5. —	10. —
Matières minérales étrangères . .	2. —	5. —
Acide sulfureux . . . . .	3. —	5. —

	Analyse qualitative	Analyse quantitative	27 juillet 1909.
	Fr.	Fr.	

### 23. Sucre de fruits.

<i>Analyse commerciale</i>	.	.	.	.	.	.	—	25. —
Acide libre	.	.	.	.	.	.	—	2. —
Sucre interverti	.	.	.	.	.	.	—	5. —
Sucre de canne	.	.	.	.	.	.	—	6. —
Eau	.	.	.	.	.	.	—	3. —
Matières minérales (cendres)	.	.	.	.	.	—	—	4. —
Propriétés optiques	.	.	.	.	.	5. —	—	
Acide sulfureux	.	.	.	.	.	3. —	—	5. —
Dulcifiants	.	.	.	.	.	5. —	10. —	

### 24. Confiserie et pâtisserie.

L'étendue de l'analyse varie suivant son objet ou suivant les points sur lesquels l'intéressé désire être renseigné.

Matières minérales (cendres)	.	.	.	—	4. —
Analyse qualitative des cendres pour déceler les matières minérales étrangères	.	.	.	5. —	—
Métaux nuisibles, voir p. 174, n° 52.					
Nature de la matière colorante	.	.	5. —	—	
Nature de la matière grasse	.	.	10. —	—	
Nature des substances aromatiques	.	10. —	—		
Dulcifiants	.	.	5. —	10. —	
Agents conservateurs, voir page 150, n° 1.					
Eau	.	.	.	3. —	
Sucre	.	.	.	6. —	
Farine ou féculle	.	.	.	8. —	
Matières azotées	.	.	.	8. —	
Graisse	.	.	.	5. —	
Année 1909.				11	

27 juillet  
1909.

Analyse  
qualitative      Analyse  
Fr.                Fr.

## 25. Jus de fruits, sirops de fruits, confitures et gelées.

L'étendue de l'analyse varie suivant son objet ou suivant les points sur lesquels l'intéressé désire être renseigné.

Poids spécifique . . . . .	—	2. —
Extrait, dosage direct . . . . .	—	4. —
Extrait, dosage indirect . . . . .	—	3. —
Acidité totale . . . . .	—	2. —
Sucre . . . . .	—	5. —
Alcool . . . . .	—	3. —
Matières minérales (cendres) . . .	—	4. —
Alcalinité des cendres . . . . .	—	2. —
Matières solubles dans l'eau (confitures) . . . . .	—	4. —
Matières azotées . . . . .	—	8. —
Matières colorantes artificielles . .	3. —	—
Agents conservateurs, voir page 150, n° 1.		
Essences artificielles de fruits . . .	5. —	—
Dulcifiants . . . . .	5. —	10. —
Recherche de la glucose par l'alcool	1. —	—
Recherche de la glucose par polarisation . . . . .	5. —	—
Recherche de la gélatine et de l'agar-agar dans les gelées . . . . .	5. —	10. —
Acide tartrique . . . . .	2. —	5. —
Métaux nuisibles, voir page 174, n° 52.		

	Analyse qualitative Fr.	Analyse quantitative Fr.	27 juillet 1909.
<b>26. Eau de consommation.</b>			
<i>Analyse ordinaire</i>	—	15.—	
Résidu sec	—	3.—	
Résidu de calcination	—	3.—	
Alcalinité	—	2.—	
Oxydabilité	—	3.—	
Dosage direct de l'ammoniaque libre, après décalcification	—	3.—	
Dosage de l'ammoniaque libre, par distillation	—	5.—	
Ammoniaque albuminoïde	—	3.—	
Nitrites	2.—	5.—	
Nitrates	2.—	5.—	
Chlorures	—	3.—	
Sulfates	2.—	5.—	
Oxyde de fer	2.—	5.—	
Autres substances, pour chacune	2.—	5.—	
Examen microscopique du sédiment	3.—	—	
Détermination quantitative des bac- téries susceptibles de développe- ment (dénombrement des germes)	—	6.—	
Recherche du colibacille	5.—	—	

**27. Glace.**

Les taxes sont les mêmes que pour  
l'eau de consommation.

**28. Eaux minérales.**

Il n'est pas possible de fixer des  
taxes uniformes pour l'analyse des  
eaux minérales naturelles. Les  
taxes seront calculées sur la base  
suivante:

27 juillet  
1909.

Analyse  
qualitative  
Fr.

Analyse  
quantitative  
Fr.

Détermination qualitative d'un élément . . . . .	3. —	—
Détermination quantitative d'un élément . . . . .	—	6. —
Ces taxes ne s'appliquent toutefois qu'aux analyses faites suivant les données du Manuel suisse des denrées alimentaires.		

### 29. Eaux gazeuses artificielles.

Métaux nuisibles, voir page 174, n° 52.

Teneur en air . . . . . 3. — 5. —

### 30. Limonades.

*Analyse commerciale* . . . . . — 15. —

Métaux nuisibles, voir page 174, n° 52.

Essences artificielles de fruits . . . 3. — —

Matières colorantes artificielles . . . 3. — —

Agents conservateurs, voir page 150,  
n° 1.

Dulcifiants . . . . . 5. — 10. —

Matières destinées à produire de la  
mousse . . . . . 4. — —

Teneur en air . . . . . 3. — 5. —

### 31. Café.

*Analyse commerciale du café vert* — 10. —

*Analyse commerciale du café torréfié  
en grains* . . . . . — 10. —

*Analyse commerciale du café torréfié  
moulu* . . . . . — 15. —

	Analyse qualitative Fr.	Analyse quantitative Fr.	27 juillet 1909.
Examen microscopique . . . . .	3. —	—	
Eau . . . . .	—	3. —	
Matières colorantes étrangères . .	3. —	—	
Chlorures . . . . .	—	5. —	
Matières polissantes . . . . .	2. —	4. —	
Teneur en grains gâtés ou sans valeur . . . . .	—	3. —	
Extrait aqueux . . . . .	—	5. —	
Sucre . . . . .	—	5. —	
Substances saccharifiables par les acides	—	6. —	
Enrobants (graisse, résine, graisses minérales) . . . . .	3. —	5. —	
Matières minérales (cendres) . . .	—	4. —	
Caféine . . . . .	—	10. —	

### 32. Succédanés du café.

<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	—	15. —
Examen microscopique . . . . .	3. —	—
Eau . . . . .	—	3. —
Matières minérales (cendres) . . .	—	4. —
Cendres insolubles dans l'acide chlor- hydrique . . . . .	—	3. —
Extrait aqueux . . . . .	—	5. —
Sucre . . . . .	—	5. —
Substances saccharifiables par les acides	—	6. —

### 33. Thé.

<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	—	15. —
Examen morphologique et micros- copique . . . . .	5. —	—
Eau . . . . .	—	3. —

27 juillet  
1909.

	Analyse qualitative	Analyse quantitative
	Fr.	Fr.
Matières minérales (cendres) . . . . .	—	4. —
Extrait aqueux . . . . .	—	5. —
Matières minérales solubles dans l'eau . . . . .	—	3. —
Caféine (théine) . . . . .	—	10. —
Tanin . . . . .	—	6. —
Matières colorantes artificielles . . . . .	3. —	—
Agglutinants . . . . .	5. —	—

#### 34. Cacao et chocolat.

<i>Analyse commerciale du cacao</i> . . . . .	—	25. —
<i>Analyse commerciale du chocolat</i> . . . . .	—	25. —
Examen microscopique . . . . .	3. —	—
Eau . . . . .	—	3. —
Nature de la graisse . . . . .	10. —	—
Graisse . . . . .	—	5. —
Matières minérales (cendres) . . . . .	—	4. —
Alcali ajouté au cacao soluble . . . . .	—	5. —
Dosage du sucre, par voie gravimétrique . . . . .	—	6. —
Dosage du sucre, par voie polarimétrique . . . . .	—	5. —
Farine ou féculle . . . . .	—	8. —
Cellulose brute . . . . .	—	8. —
Matières azotées . . . . .	—	8. —
Dextrine, gomme, gélatine, etc. . . . .	3. —	6. —
Théobromine . . . . .	—	10. —

#### 35. Epices.

L'étendue de l'analyse doit être laissée  
à l'appréciation du chimiste.

Examen morphologique . . . . .	3. —	—
Examen microscopique . . . . .	3. —	—

	Analyse qualitative Fr.	Analyse quantitative Fr.	27 juillet 1909.
Eau . . . . .	—	3. —	
Matières minérales étrangères (essai par le chloroforme) . . . . .	2. —	—	
Matières minérales (cendres) . . . . .	—	4. —	
Cendres insolubles dans l'acide chlor- hydrique . . . . .	—	3. —	
Extrait alcoolique et extrait éthéré, par dosage . . . . .	—	6. —	
Huiles essentielles . . . . .	—	6. —	
Cellulose brute . . . . .	—	8. —	
Matières azotées . . . . .	—	8. —	
Farine ou féculle . . . . .	—	8. —	
Réactions et recherches spéciales, chacune . . . . .	2. —	—	

### 36. Moutarde de table.

<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	—	10. —
Examen microscopique . . . . .	3. —	—
Farine ou féculle . . . . .	2. —	8. —
Matières minérales (cendres) . . . . .	—	4. —
Matières colorantes artificielles . . .	3. —	—
Agents conservateurs, voir page 150, n° 1.		

### 37. Sel de cuisine.

Eau . . . . .	—	5. —
Matières insolubles dans l'eau . . . . .	—	5. —
Potassium . . . . .	—	8. —
Magnésium . . . . .	—	6. —
Calcium . . . . .	—	6. —
Sulfates . . . . .	2. —	5. —
Métaux nuisibles, voir page 174, n° 52.		
Dénaturants . . . . .	3. —	6. —

27 juillet  
1909.

Analyse qualitative  
Fr.

Analyse quantitative  
Fr.

**38. Levains artificiels.**

Métaux nuisibles, voir page 174, n° 52.

Alun . . . . .	2. —	5. —
Sulfites . . . . .	3. —	5. —
Acide oxalique . . . . .	2. —	5. —
Savon (dans le produit dit extrait pour biscottes ou „zwieback“) . . . . .	3. —	5. —
Détermination de la nature et de la composition du produit . . . . .	5. —	10. —

**39. Vin.**

<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	—	12. —
Poids spécifique, par voie aréométrique	—	1. —
Poids spécifique, par voie pycno- métrique . . . . .	—	2. —
Alcool . . . . .	—	3. —
Extrait . . . . .	—	4. —
Matières minérales (cendres) . . . . .	—	4. —
Alcalinité des cendres . . . . .	—	2. —
Acidité totale . . . . .	—	2. —
Recherche sommaire des acides volatils	—	1. —
Recherche sommaire des sulfates .	—	2. —
Matières colorantes artificielles dans le vin rouge . . . . .	3. —	—
Acide sulfureux, libre et combiné .	—	3. —
Sucre interverti . . . . .	—	5. —
Sucre de canne . . . . .	—	6. —
Glucose . . . . .	5. —	—
Acides volatils . . . . .	—	3. —
Acides fixes . . . . .	—	2. —
Tartre . . . . .	—	5. —

	Analyse qualitative Fr.	Analyse quantitative Fr.	27 juillet 1909.
Acide tartrique libre . . . . .	—	5. —	
Autres acides organiques, pour chaque dosage . . . . .	—	6. —	
Glycérine . . . . .	—	8. —	
Matières azotées . . . . .	—	8. —	
Sulfates . . . . .	—	5. —	
Chlorures . . . . .	—	5. —	
Phosphates . . . . .	—	6. —	
Autres matières minérales, pour chaque dosage . . . . .	—	5. —	
Métaux nuisibles, voir page 174, n° 52.			
Tanin . . . . .	—	6. —	
Nitrates . . . . .	2. —	—	
Agents conservateurs, voir page 150, n° 1.			
Dulcifiants . . . . .	5. —	10. —	
Examen microscopique . . . . .	3. —	—	

**40. Vins sucrés, gallisés et vinés.**

**41. Boissons analogues au vin (vins artificiels).**

**42. Sortes particulières de vins.**

(Vins doux, vermouth, vins mousseux.)

Pour les boissons mentionnées sous n°s 40, 41 et 42 ci-dessus, l'étendue de l'analyse varie suivant son objet ou suivant les points sur lesquels l'intéressé désire être renseigné.

Les taxes sont les mêmes que pour le vin.

*Analyse commerciale des vins doux* — 20. —

27 juillet  
1909.

	Analyse qualitative	Analyse quantitative
	Fr.	Fr.
<b>43. Cidre.</b>		
<i>Analyse commerciale</i>	—	8. —
Les taxes des diverses déterminations sont les mêmes que pour le vin.		
<b>44. Cidre artificiel.</b>		
L'étendue de l'analyse varie suivant son objet ou suivant les points sur lesquels l'intéressé désire être renseigné.		
Mêmes taxes que pour le vin.		
<b>45. Jus non fermentés de raisins et de fruits (vins et cidres sans alcool).</b>		
<i>Analyse commerciale</i>	—	20. —
Mêmes taxes que pour le vin.		
<b>46. Bière.</b>		
<i>Analyse commerciale</i>	—	15. —
Détermination de la tendance à la fermentation secondaire	2. —	—
Poids spécifique, par voie aréométrique	—	1. —
Poids spécifique, par voie pycno- métrique	—	2. —
Alcool	—	3. —
Extrait	—	4. —
Matières minérales (cendres)	—	4. —
Acidité totale	—	2. —
Examen microscopique (bière trouble)	3. —	—
Acide carbonique	—	5. —
Acides volatils (acide acétique)	—	3. —

	Analyse qualitative	Analyse quantitative	27 juillet 1909.
	Fr.	Fr.	
Recherche des matières neutralisantes	—	4. —	
Sucre (maltose brute)	—	5. —	
Dextrine	—	8. —	
Glycérine	—	8. —	
Matières azootées	—	8. —	
Sulfates	—	5. —	
Phosphates	—	6. —	
Chlorures	—	5. —	
Métaux nuisibles, voir page 174, n° 52.			
Matières amères étrangères	20. —	—	
Matières colorantes	6. —	—	
Agents conservateurs, voir p. 150, n° 1.			
Dulcifiants	5. —	10. —	

#### 47. Eaux-de-vie et liqueurs.

L'étendue à donner à l'analyse est laissée à l'appréciation du chimiste.

Poids spécifique, par voie aréométrique	—	1. —
Poids spécifique, par voie pycnométrique	—	2. —
Alcool	—	3. —
Extrait (résidu sec)	—	4. —
Matières minérales (cendres)	—	4. —
Acidité totale	—	2. —
Acides volatils	—	3. —
Dextrose	—	5. —
Saccharose	—	6. —
Aldéhydes	3. —	6. —
Furfurol	3. —	6. —
Teneur totale d'éthers	—	4. —
Différentes espèces d'éthers, pour chacune	5. —	10. —

27 juillet  
1909.

	Analyse qualitative	Analyse quantitative
	Fr.	Fr.
Acides gras . . . . .	—	10. —
Huiles essentielles et essences . .	5. —	10. —
Alcools supérieurs . . . . .	—	15. —
Acide prussique, libre et combiné .	—	5. —
Nitrobenzol . . . . .	5. —	10. —
Matières colorantes artificielles . .	3. —	—
Matières amères étrangères . . .	5. —	—
Matières végétales destinées à ren-		
forcer le goût du produit . . . .	5. —	—
Matières dénaturantes . . . . .	5. —	—
Dulcifiants . . . . .	5. —	10. —
Acides minéraux libres . . . . .	3. —	5. —
Métaux nuisibles, voir page 174, n° 52.		

#### 48. Vinaigre.

<i>Analyse commerciale du vinaigre</i>	—	5. —
<i>Analyse commerciale du vinaigre</i>		
<i>de vin . . . . .</i>	—	10. —
Acide acétique . . . . .	—	3. —
Acides minéraux libres . . . . .	2. —	5. —
Poids spécifique, par voie aréométrique	—	1. —
Poids spécifique, par voie pycno-		
métrique . . . . .	—	2. —
Alcool . . . . .	—	3. —
Extrait . . . . .	—	4. —
Matières minérales (cendres) . . .	—	4. —
Métaux nuisibles, voir page 174, n° 52.		
Tartre . . . . .	2. —	5. —
Phosphates . . . . .	3. —	6. —
Acide oxalique . . . . .	2. —	6. —
Aldéhyde . . . . .	3. —	5. —

	Analyse qualitative	Analyse quantitative	27 juillet 1909.
	Fr.	Fr.	
Matières végétales destinées à renforcer le goût du produit . . .	5. —	—	
Matières colorantes étrangères . . .	3. —	—	
Agents conservateurs, voir page 150, n° 1.			

#### 49. Essence de vinaigre.

<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	—	8. —
Mêmes taxes que pour le vinaigre.		

#### 50. Air.

<i>Analyse ordinaire</i> . . . . .	—	10. —
Humidité . . . . .	—	8. —
Acide carbonique . . . . .	—	5. —
Oxyde de carbone . . . . .	3. —	10. —
Hydrogène sulfuré . . . . .	3. —	6. —
Acide sulfureux . . . . .	3. —	6. —
Chlore . . . . .	3. —	6. —
Acide chlorhydrique . . . . .	3. —	6. —
Ammoniaque . . . . .	3. —	6. —
Acide nitreux . . . . .	3. —	6. —
Acide nitrique . . . . .	3. —	6. —
Matières organiques . . . . .	—	6. —
Particules en suspension . . . . .	—	6. —

#### 51. Acide carbonique liquide.

<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	—	20. —
Acide carbonique et gaz étrangers . . . . .	—	20. —
Acide sulfureux . . . . .	3. —	6. —
Acide nitreux . . . . .	3. —	6. —
Matières empyreumatiques . . . . .	3. —	—
Résidu resté dans la bouteille . . . . .	3. —	5. —

27 juillet  
1909.

## B. Objets usuels.

	Analyse qualitative	Analyse quantitative
	Fr.	Fr.

### 52. Couleurs pour denrées alimentaires.

Métaux nuisibles :

Antimoine . . . . .	5. —	10. —
Arsenic . . . . .	5. —	10. —
Plomb . . . . .	3. —	6. —
Cuivre . . . . .	3. —	6. —
Mercure . . . . .	5. —	10. —
Zinc . . . . .	3. —	6. —
Colorants végétaux nuisibles . . .	4. —	—
Colorants nuisibles dérivés du goudron . . . . .	4. —	—
Cuivre dans les légumes et les conserves . . . . .	—	6. —

### 53. Ustensiles et récipients pour la préparation, la consommation et la conservation des aliments.

Plomb, zinc, pour chaque détermination . . . . .	3. —	6. —
Arsenic . . . . .	5. —	10. —
Recherche du plomb ou du zinc cédé à l'acide acétique à 4 % . . . .	3. —	6. —
Recherche des métaux nuisibles dans les couleurs et les vernis qui recouvrent les objets, v. ci-dessus, n° 52.		
Recherche du plomb ou du zinc dans les objets en caoutchouc . . . .	4. —	6. —

	Analyse qualitative	Analyse quantitative	27 juillet 1909.
	Fr.	Fr.	

**54. Matières d'emballage pour denrées alimentaires.**

Métaux nuisibles, voir page 174, n° 52.  
Matières colorantes organiques nuisibles . . . . . 4. —

**55. Fils, tissus et vêtements.**

Arsenic . . . . . 5. — 10. —  
Matières colorantes organiques nuisibles . . . . . 4. —

**56. Cosmétiques.**

Métaux nuisibles, v. p. 174, n° 52.  
Composés organiques nuisibles . . . . . 4. — 10. —

**57. Jouets.**

Métaux nuisibles, v. p. 174, n° 52.  
Recherche du plomb dans les jouets en caoutchouc . . . . . 4. — 6. —

**58. Couleurs pour la peinture et couleurs-badigeons.**

Arsenic . . . . . 5. — 10. —

**59. Objets divers.**

Métaux nuisibles, v. p. 174, n° 52.

**60. Pétrole.**

<i>Analyse commerciale</i> . . . . .	—	12. —
Poids spécifique, par voie aréométrique	—	1. —
Poids spécifique, par voie pycnométrique . . . . .	—	2. —

27 juillet  
1909.

	Analyse qualitative Fr.	Analyse quantitative Fr.
Point d'inflammation . . . . .	—	5. —
Distillation fractionnée . . . . .	—	8. —
Essai par l'acide sulfurique concentré	2. —	—
Acide sulfurique libre . . . . .	2. —	5. —
Pouvoir éclairant et consommation .	—	10. —

**Art. 10.** Le présent tarif a effet rétroactif depuis le 1<sup>er</sup> juillet 1909.

Berne, le 27 juillet 1909.

Au nom du Conseil-exécutif:

*Le président,*  
**Kœnitzer.**

*Le chancelier,*  
**Kistler.**

---