

ÉVÉNEMENTS DE L'ANNÉE

La troisième session du dixième Parlement du Dominion du Canada, ouverte le 22 novembre 1906 et prorogée le 27 avril 1907, eut pour résultat la promulgation de 142 mesures distinctes, dont 54 lois d'intérêt public général, et 88 d'intérêt local et privé. Les premières, outre un grand nombre d'amendements à des statuts déjà existants, embrassaient quelques principes législatifs nouveaux dont voici les plus importants : Suppression des grèves et des arrêts de travaux, inspection des viandes et des conserves alimentaires, encouragement à l'installation d'entrepôts frigorifiques publics, inspection et réglementation de l'exportation d'électricité, encouragement, au moyen de primes, de la manufacture du fer et de l'acier au Canada, création d'un département des Mines, et sanction d'un traité commercial entre le Canada et le Japon. Le Parlement se réunit pour sa quatrième session le 28 novembre 1907.

Troisième session du dixième Parlement.

La dénonciation, il y a deux ans, des méthodes employées dans les établissements de conserves de viandes de Chicago et les découvertes qui s'ensuivirent causèrent, parmi les consommateurs de ces produits, dans le monde entier, la plus grande appréhension et amenèrent une diminution immédiate dans la demande de ces viandes. Bien qu'il n'y eût aucune raison de croire à de graves irrégularités de la part des fabricants de conserves canadiens, le Parlement jugea nécessaire de placer les établissements d'abatage et de conserves du Canada sous la rigoureuse inspection du gouvernement, afin de fournir des garanties absolues sur la saine condition des viandes et aliments conservés que le Canada exporte principalement aux pays européens.

La loi concernant les viandes et conserves alimentaires, ch. 27, passée sous ces circonstances, pourvoit à l'inspection officielle de tous les animaux destinés à l'abatage, de toutes les carcasses ou parties et produits de ces animaux mis en cannettes, en boîtes ou dans des récipients semblables et destinés à l'exportation. Cette inspection sera exercée durant toute la préparation et l'emballage, et les carcasses ou leurs produits seront soumis à une réinspection dans le but de s'assurer que depuis la première inspection ces produits n'ont subi ni décomposition ni détérioration ou n'ont pas été retouchés ou adultérés par l'emploi de préservatifs ou par d'autres pratiques.

Loi concernant les viandes et les conserves alimentaires.

La loi pose en principe absolu que tous les animaux, carcasses d'animaux, poissons, fruits et végétaux préparés pour l'exportation doivent être sains, hygiéniques et propres à la nourriture. Tous les objets préparés pour l'alimentation et emballés dans des

Marques des emballages.