

Le nombre des établissements de production et de commerce de lait dans la Ville, est de :

Pour les laiteries	581
Pour les épiceries, à peu près	2000
Pour les manufactures de crème à la glace	211
Pour les restaurants	1770
Pour les étables dans les limites de la Ville	86

contenant 609 vaches.

INSPECTION A LA GARE, DANS LES VOITURES, ETC.

L'inspecteur examine les bidons et fait l'examen physique du lait, au point de vue propreté, odeur, goût, température, couleur, il collecte des échantillons et fait la recherche du degré d'acidité et en remet au laboratoire pour les analyses chimiques, et bactériologiques. Si le lait est malsain ou est à une température plus élevée que 60° F., il est coloré en rouge avec une solution de fuchsine et retourné immédiatement à son propriétaire.

L'emploi habituel du Lacto-Sédimentateur permet à l'inspecteur de se rendre compte de la propreté du lait; chaque fois qu'il le trouve souillé, il le colore et le renvoie.

Le bidon malpropre ou en mauvais état est saisi et une action est prise contre son propriétaire.

Si le wagon du chemin de fer est malpropre, avis en est donné à la Compagnie, qui en fait faire le nettoyage immédiatement, et donne des ordres pour prévenir la répétition de cet état de choses.

INSPECTION DES ETABLISSEMENTS. DE COMMERCE, ENTREPOTS, ETC.

Les étables et dépendances sont inspectées de la même manière qu'à la campagne, avec inscription des constatations sur fiches spéciales faites en double copie, dont une est laissée au propriétaire et l'autre envoyée au bureau pour être gardée comme registre.

Les établissements de commerce: laiteries, restaurants, épiceries, etc., sont aussi régulièrement inspectés et ont leurs fiches particulières en copie double, dont on dispose comme de la précédente.

POUVOIRS.

L'inspecteur de la Ville a les mêmes pouvoirs que celui de la campagne qui lui sont conférés par les mêmes articles de la loi et des règlements du Conseil d'Hygiène de la Province. Il s'appuie en outre sur le Règlement 105 de la Cité, Section 18 à 23.

RESULTATS.

Malgré la somme énorme d'ouvrage, que chacun des inspecteurs est obligé de faire à cause de la grandeur du territoire à parcourir et du grand nombre d'établissements à surveiller, il s'est fait depuis une couple d'années, un progrès sensible. Plusieurs grands établissements possèdent un outillage moderne, pasteurisent leur lait, le refroidissent et sont pourvus de glaciers tout à fait modernes pour sa conservation jusqu'au moment de la livraison; un certain nombre d'établissements moins considérables, tout en ne faisant pas de pasteurisation, sont pourvus de laiteries et de glaciers pour conserver leur marchandise et la livrer en bon état; les autres qui ne sont pas pourvus de glaciers, livrent leur marchandise au client aussitôt après sa réception. Partout on fait de faire mieux et les inspecteurs obtiennent graduellement de l'amélioration comme les chiffres suivants l'indiquent.

The number of establishments where milk is produced or sold is as follows:

Dairies	581
Groceries, about	2000
Establishments where ice-cream is made	211
Restaurants	1770
Stables within the City limits	86

containing 609 cows.

INSPECTION AT STATIONS, IN VEHICLES, ETC.

The inspector inspects the cans and makes a physical examination of the milk as to its cleanliness, odor, taste, temperature, and colour; he gathers samples, ascertains what is the degree of acidity and takes some of the samples to the laboratory for chemical and bacteriological analysis. If the milk is unsound or is at a temperature higher than 60° F., it is coloured in red with a solution of fuchsine and returned at once to its owner.

The daily use of the lacto-sedimentator enables the inspector to ascertain whether the milk is clean or not; wherever he finds that it is soiled, he colours and returns it.

All cans which are unclean or in a bad condition are seized and a suit is instituted against the owner.

If the railway car is unclean, notice thereof is given to the Company, which has the same immediately cleaned and gives the necessary instructions in order that this may not occur again.

INSPECTION OF COMMERCIAL ESTABLISHMENTS, WAREHOUSES, ETC.

Stables and out-buildings are inspected in the same manner as in the country and the conditions found to exist therein are noted on special cards in duplicate, a copy being delivered to the owner and the other being sent to the office to be kept on file.

Commercial establishments, dairies, restaurants, groceries, etc., are also regularly inspected and have their particular cards in duplicate, which are disposed of as in the case of stables.

POWERS.

The powers of the City Inspector are the same as those of the country inspector and are conferred upon him by the same articles of the law and of the by-laws of the Provincial Board of Health and by sections 18 to 23 of the City by-law No. 105.

RESULTS.

In spite of the enormous amount of work which each of the inspectors has to do owing to the large extent of territory to be travelled over and to the large number of establishments to be supervised, there has been marked progress for the past two years. Several large establishments have a modern plant, pasteurize their milk, cool it and are provided with up-to-date refrigerators for preserving it until it is delivered. A certain number of smaller establishments, while not pasteurizing the milk, are provided with dairies and refrigerators and the milk is delivered in good condition. The milk dealers who have no refrigerators deliver their product to their customers immediately after its reception. Everywhere an effort is being made to do better and the conditions gradually improve, as evidenced by the following figures: