

Avant de pouvoir vendre du lait, il faut faire une demande au département d'hygiène sur une formule imprimée, fournie par ce département. Un des inspecteurs fait un examen minutieux des lieux quant à l'éclairage, à la ventilation, aux égouts, etc. ; puis il présente son rapport au département, dans lequel il dit s'il considère que les lieux remplissent ou non les conditions voulues, et un permis est accordé ou refusé.

Les échantillons de lait sont analysés au moyen du lactomètre, et lorsqu'il y a soupçon de falsification, l'inspecteur prend 3 bouteilles et les remplit avec du lait pris dans le même bidon ; il les scelle toutes les trois et y appose la même étiquette ; l'inspecteur garde une des bouteilles, en remet une au laitier et porte l'autre au laboratoire pour l'analyse. S'il est constaté que le lait est au-dessous de l'étalon, une poursuite est intentée contre le laitier, et si ce dernier est déclaré coupable il est condamné à une amende de \$25 à \$500.

Il est défendu de vendre du lait écrémé et même d'en garder aux endroits ou dans les voitures où du lait est en vente.

Il n'y a aucune restriction quant au lait de beurre, les gens étant supposés connaître la différence entre ce lait et le lait pur.

Les inspecteurs ne portent pas d'uniformes, afin de ne pas être reconnus.

Tout le lait est reçu dans des wagons frigorifiques. Tous les bidons doivent être scellés avant d'être expédiés et bien lavés avant d'être renvoyés à la campagne.

J'ajouterai que je me suis procuré tous les règlements et ordonnances qui ont été publiés concernant la manière dont les fermes, les laiteries, etc., doivent être tenues, et je vous les soumettrai aussitôt que la commission sera prête à étudier la question de l'inspection du lait.

INSPECTION DES VIANDES. — Il y a des inspecteurs aux abattoirs qui font l'inspection de tous les animaux au fur et à mesure qu'ils sont abattus. Il y a aussi des inspecteurs qui visitent les marchés et étaux privés et confisquent tout ce qu'ils trouvent d'impropre à l'alimentation, précisément comme à Montréal.

INSPECTION DU POISSON. — Il y a un inspecteur au marché à poisson qui y demeure constamment, faisant l'inspection du poisson offert en vente, il y a aussi des inspecteurs qui visitent les

magasins et tous les autres endroits où l'on vend du poisson.

INSPECTION DU PAIN. — Le poids du pain est surveillé par la police.

Il y a un inspecteur qui visite les boulangeries pour voir à ce qu'elles soient tenues dans un état salubre, quant à l'éclairage, à la ventilation, aux égouts, etc., cet inspecteur voit aussi à ce que le pain soit fait proprement.

L'inspection se résume à peu près à cela à moins qu'il y ait des plaintes de faites, alors on tient une enquête. Il n'y a pas de règlement relativement à la livraison du pain. On livre le pain dans des voitures à la main.

Le règlement suivant toutefois, est important : Il est défendu de garder ou vendre du pain, des gâteaux, de la pâtisserie, des fruits secs ou en conserve, ou des bonbons, en dehors d'un bâtiment.

BAINS. — Il y a deux sortes de bains, des bains à l'eau salée sur le bord de l'eau et des bains à l'eau douce distribués dans la ville.

Ces derniers sont chauffés et ouverts toute l'année. Trois jours pour les femmes, et trois jours pour les hommes, depuis 9 heures a.m. jusqu'à 9 heures p.m. Dans le cas des enfants d'école, les heures sont de 3 à 6 heures p.m.

Les jours réservés aux femmes, des gardiennes ont charge des bains.

Le bain le mieux aménagé à New-York, est celui situé au No 332 rue 60ième ouest, qui a coûté \$138,000, dont les frais d'entretien se montent à \$350 par semaine. Il a 35 pieds de long par 60 pieds de profondeur.

BOÎTES A FUMIER DANS LES ÉCURIES. — A New-York les boîtes à fumier sont prohibées dans les écuries. L'on doit tenir le fumier en tas dans l'écurie, et il est enlevé, une fois par jour, par les entrepreneurs et transporté aux bateaux. Ces bateaux sont alors conduits en aval de la rivière et leur contenu est vidé. Les propriétaires des chevaux paient le coût de l'enlèvement du fumier. L'entrepreneur est sous le contrôle de la Commission d'Hygiène. Dans les faubourgs où l'on garde le fumier pour s'en servir comme engrais, il faut qu'il soit pressé et emmagasiné.