

gueur ; mais il constate que malheureusement cette législation reste, en grande partie, lettre morte. Suit une énumération dans laquelle le comité signale l'absence complète de l'inspection et de l'analyse des substances alimentaires solides et liquides, sauf pour les viandes des marchés, l'absence de contrôle sur le lait à propos duquel cependant existe un article spécial de la législation.—Absence d'une inspection et d'un contrôle efficace dans le cas des maladies contagieuses et dans le cas de la vaccination.—Absence de tout contrôle sur les établissements malsains, fabriques de produits infectants le voisinage et abattoirs privés.—Absence de tout contrôle dans les ateliers, salles d'écoles, dortoirs mal aérés.—Contrôle peu efficace sur les logis malsains, avec bouches d'égouts toujours ouvertes.—Etat déplorable du système de drainage dans certaines parties de la ville ; infection des caves, etc.

Le comité constate aussi l'existence dans le bureau de certains tiraillements, conflits d'autorité fâcheux dûs selon toute apparence à une définition insuffisante des attributions des différents officiers.

En conséquence et pour vous suggérer, messieurs les échevins, des mesures urgentes, pratiques, réalisables rapidement et dans la mesure de vos moyens actuels nous vous proposons :

NETTOYAGE DE LA VILLE.

10. Dans le but d'assainir la ville en faisant nettoyer le plus rapidement possible et avant l'arrivée des fortes chaleurs les cours, ruelles et passages encombrés des immondices de l'hiver, nommer six inspecteurs supplémentaires et temporaires qui s'adjoindront aux inspecteurs permanents. Disons du 15 avril au 15 juin ou encore du 1er mai au 1er juillet selon l'avancement de la saison. Faire distribuer de suite et dans toutes les maisons une circulaire requérant le nettoyage immédiat avec me-

nance d'amende si, par exemple, ce nettoyage n'est pas opéré pour une date à déterminer tous les ans.

ABATTOIRS.

20. Nous savons que la municipalité a l'intention de déloger tous les abattoirs privés et les reporter en dehors des limites de la ville. L'intention est excellente mais selon nous la solution laisse subsister tous les inconvénients du système. Montréal va être entourée d'un cordon d'abattoirs improvisés, sans drainage, sans eau, cordon d'infection fonctionnant par tous les vents. Nos viandes viendront nécessairement de ces locaux où n'existera pas la moindre surveillance. Nous estimons qu'il vaudrait mieux tolérer en ville et jusqu'à nouvel ordre les abattoirs bien conditionnés, pourvus d'eaux abondantes et d'un bon système de drainage, sauf à les faire visiter fréquemment. Chaque boucher serait tenu de déclarer qu'il a l'intention d'abattre dans tel local pourvu d'eau, d'égouts, etc. On organiserait une inspection très sérieuse, très stricte, très fréquente durant les chaleurs, (disons une visite tous les 3 jours,) et on imposerait de fortes amendes dans les cas de contravention prévus.—Si les inspecteurs des viandes ne pouvaient se charger de cette besogne nous n'hésiterons pas à recommander la nomination de deux employés temporaires qui pourraient avoir à inspecter en sus les fabriques de suif, savons, colle, graisses, débris organiques.

Nous voulons remarquer à ce propos que nous ne proposons pas un régime définitif mais seulement un "modus operandi" provisoire, en attendant la suppression radicale des abattoirs privés.—Nous donnons notre approbation entière à une mesure qui ferait fonctionner dès ce moment un ou deux abattoirs généraux pour toute la ville.

MANUFACTURE DE PRODUITS MALSAINS,

30. Nous demandons l'inspection permanente des fabriques de savon, de chandelles,