

fréquente de fièvres typhoïdes, de diphthéries et de maladies du tube intestinal chez les enfants.

Il est impossible qu'on puisse exercer une surveillance sur les marchés et les étaux privés, de manière à empêcher la vente de viandes malsaines; il n'est pas non plus facile de s'assurer si la viande qu'on a préparé pour vendre, n'est pas celle d'animaux malades. La construction d'abattoirs publics, où les animaux seraient examinés avant et après l'abattage, est le seul moyen de se procurer une bonne alimentation et se débarrasser des boucheries.

L'inspection des viandes aux abattoirs devra avoir lieu sous la surveillance d'un médecin vétérinaire qui pourra discerner professionnellement, d'abord si les animaux doivent être livrés à la boucherie, puis après avoir été abattus, faisant un examen des viscères, s'assurer qu'il n'y a rien qui empêche de se servir de la viande comme aliment.

Une allocation de \$100,000 a déjà été votée par le Conseil de Ville pour la construction des abattoirs. Le Conseil serait, je crois, disposé à laisser à une compagnie le soin de construire des abattoirs et d'en avoir l'usage moyennant certains règlements auxquels la compagnie serait soumise—en même temps que celle-ci serait protégée—A Brighton, les abattoirs ont été construits par une compagnie et fonctionnent avec succès sous la direction du bureau de santé. A New-York et à Philadelphie, les abattoirs publics donnent la plus grande satisfaction. Les abattoirs de Philadelphie sont en opération depuis 1875, ils sont situés sur la rivière Schuylkill, et occupent un espace de 21 arpents, un chemin à lisse se trouve tout près, pour livrer les animaux aux abattoirs. On peut y loger, 7,000 animaux.

Le terrain où devront être construits les abattoirs devra être assez spacieux pour y reléguer toutes les usines, manufactures nuisibles à la santé publique, telles que celles de la fonte des suifs, de colle, etc. On peut dire que ces manufactures sont une cause directe d'insalubrité, tant par les odeurs