

Il est bien vrai que le phosphate de chaux constitue la grande partie de la structure animale, spécialement des os, que l'homme absorbe ce sel en plus grande quantité que son système ne requiert des aliments qu'il consomme, que l'excès en est éliminé par les intestins et les diverses sécrétions et que la quantité des sels calcaires etc, présente dans les tissus les os, etc., est incontestablement augmentée par l'absorption de ces aliments; mais d'un autre côté, l'action de l'eau et de la chaleur pendant la confection et la cuisson des pâtes préparées avec ces poudres, dites au phosphate, à l'alun etc., occasionnent certaines combinaisons chimiques telles que les corps résultants: (phosphate d'alumine, sulfate de chaux etc.,) par leur insolubilité dans les sucs alcalins ou acides de l'estomac, sont la cause de trouble sérieux dans les organes de la digestion.

L'absorption et l'assimilation devenant ainsi défectueuses, les tissus ne peuvent par conséquent recevoir l'alimentation nécessaire à leur entretien.

De plus, d'après Liébig, l'alun a la propriété de durcir et de rendre insoluble le gluten et les matières albuminoïdes, ce qui est de nature à déranger les fonctions digestives et à causer de l'acidité et de la dyspepsie.

En outre les propriétés de l'alun comme astringent, sont bien connues en médecine; mais lorsqu'il est ajouté à la farine ou au pain, il y a transformation en sulfate de potasse qui est un sel laxatif.

Le même auteur considère que l'action bienfaisante de la farine de blé sur le système est en grande partie due aux phosphates assimilables qu'elle contient, et il est d'opinion que lorsqu'on y ajoute de l'alun, il y a décomposition; l'acide phosphorique agissant sur l'alumine, il en résulte un sel insoluble inassimilable; le nutriment de la farine ou du pain se trouve ainsi perdu pour le système, ce qui explique assez bien l'indigestibilité des *petits pains* servis chauds sur la table de quelques familles privées et dans la plupart des hôtels du Canada et des Etats-Unis.

Enfin, j'ajouterai que si les personnes à l'aise qui recherchent particulièrement le *pain blanc*, dont la couleur et la légèreté ne sont en réalité, à quelques exceptions près, obtenues que par l'addition d'alun et de poudre à pâte, étaient au fait des affections auxquelles elles s'exposent, elles préféreraient très certainement le pain préparé avec de la farine à son état normal, et non avec celle provenant du blé dont la partie extérieure, qui est la plus riche en gluten et en matières huileuses, a été enlevée pour donner un produit raffiné (?) et de plus additionnée de matières minérales ou poudres à pâte.

En terminant, je me permettrai de dire avec certains auteurs que la préparation la plus propre à obtenir le résultat que peut donner une poudre à pâte, *id est*, pour donner de la légèreté au pain, est sans contredit le carbonate d'ammoniac, un sel volatil qui présente le grand avantage d'être presque entièrement dissipé à la chaleur de la cuisson et de n'avoir aucune action chimique fâcheuse sur la farine.

Mais le *nec plus ultra* de telles substances favorisant la fermentation que Fourcroy a nommée *panaire*, est le *levain* proprement dit, car c'est principalement au gluten combiné avec lui que la pâte doit sa *panification*, ou, si l'on veut sa faculté de *lever*, en faisant bouillonner le gluten; et c'est au dégagement du gaz acide carbonique que le pain ou le gâteau doit sa légèreté et sa porosité, ou ce que l'on est convenu d'appeler les yeux du pain.

Les poudres à pâte ordinaires ne remplissent que la dernière de ces qualités, et il serait à souhaiter que leur usage fût totalement prescrit du commerce, d'autant plus que la cour refuse de les admettre en droit comme substances alimentaires.

Lait.

Dans le courant de l'été dernier, selon les ordres de votre département, je suis allé visiter plusieurs vacheries situées aux environs de la ville, en compagnie de Mr. J. P. Lett, qui était chargé de collecter un certain nombre d'échantillons dans chacun de ces établissements pour être immédiatement soumis à l'analyse dans mon laboratoire.

Ainsi que vous avez pu en juger par les rapports séparés que je vous ai transmis après chaque visite, la plupart des étables ont été trouvées propres, aérées, balayées