

## N° 5.—DISTRICT DE KINGSTON.

(Original.)

BUREAU DE L'ANALYSTE,  
OTTAWA, janvier 1888.A M. le commissaire du revenu de l'intérieur,  
Ottawa.

MONSIEUR.—J'ai l'honneur de vous soumettre mon rapport sur les substances alimentaires, liqueurs et drogues que j'ai examinées dans le cours de l'année fiscale finissant le 30 juin 1887.

Je dois reconnaître avec satisfaction que, grâce à la direction attentive et énergique de l'analyste en chef, M. Thomas Macfarlane, les échantillons nous sont maintenant régulièrement fournis, ce qui est de nature à permettre aux autorités de sévir sans retard contre les falsificateurs et par conséquent de donner plus de satisfaction au public.

Durant cette année, j'ai analysé 183 échantillons répartis comme ci-dessous :

Nature des échantillons.	Purs.	Passables.	Falsifiés.	Nombre d'échantillons.
Bicarbonate de soude.....	2			2
Beurre.....	15	5		20
Café.....	12	1	3	16
Carbonate de soude.....	1		1	2
Crème de tartre.....	1	2	6	9
Fromage.....		5		5
Lait.....	38	8	2	48
Mélasses.....	3			3
Poudre à pâte.....			18	18
Sirop.....	1		2	3
Sucre.....	7	3		10
Vinsigre.....	4			4
Vin.....	5	3	2	10
<b>Totaux.....</b>	<b>89</b>	<b>27</b>	<b>34</b>	<b>150</b>

Comme le tableau ci dessus l'indique, le pourcentage total de falsification est sensiblement le même que dans mes rapports précédents, c'est-à-dire environ 20  $\frac{1}{2}$ ° ; il est donc inutile de passer en revue tous les articles examinés, et je renvoie le lecteur aux rapports précités ; je m'arrêterai cependant à un sujet particulier afin de mettre en évidence un danger qui va sans cesse croissant : l'usage des diverses poudres à pâte.

Je terminerai ce présent rapport, par un aperçu sur l'état des vacheries des alentours d'Ottawa, et sur la composition moyenne du lait fourni par ces vacheries pendant les mois de juin et juillet 1887.

*Poudres à pâte.*

Les poudres à pâte sont généralement composées de bicarbonate de soude, de phosphate acide de chaux, d'alun et d'une assez grande proportion de diverses farines ; et contiennent quelquefois de la crème de tartre ou de l'acide tartrique libre en l'absence de phosphate.

Toutes ont naturellement pour but, lorsqu'on les mélange à la pâte, de donner à celle-ci, de la porosité, par le dégagement de l'acide carbonique, pendant la cuisson. Je crois devoir me permettre ici quelques réflexions sur ces produits, qui ont été, l'année dernière, la cause d'un long procès entre le gouvernement et quelques-uns des fabricants de ces préparations dont la falsification est pratiquée sur une grande échelle avec de l'alun et le produit de la sulfatation des apathites naturelles ; (un mélange de phosphate acide et de sulfate de chaux et d'autres sels des plus nuisibles à la santé).