

Non-seulement il faut que la farine destinée à la panification renferme ce *gluten*, mais encore faut-il qu'elle le renferme en de justes proportions. Or, supposons qu'à une farine de qualité même supérieure on ajoute une certaine proportion de pommes de terre, la quantité de *gluten* diminue proportionnellement : delà, un pain mal levé, mal cuit, gras, pesant et indigeste.

Ce n'est pas tout ; la pomme de terre privée de *gluten*, est loin d'avoir les qualités nutritives que possèdent les farines des céréales. Or, le pain se vend au poids ; et supposons que dans un pain d'un poids déterminé il entre une certaine proportion de pommes de terre : le consommateur se trouve frustré d'autant ; car, ce que veut le consommateur, en échange de sa monnaie, c'est un poids convenu d'une substance possédant des qualités nutritives particulières ; et le consommateur qui, à son insu, reçoit une substance de qualité différente ne reçoit pas l'équivalent de ce qu'il a payé.

Les cultivateurs de nos campagnes ont