

Méfiez-Vous Des Epreuves Frauduleuses de Poudre à Pâte

Ne vous laissez pas prendre au piège. Dites à l'agent qui cherche à vous tromper que vous savez à quoi vous en tenir.

AVERTISSEMENT.

Il arrive que certains solliciteurs (homme ou femme) représentant un produit de marque inférieure s'efforcent de donner à croire au public qu'ils travaillent dans l'intérêt de quelque organisation d'Alimentation Saine, et ils font des réclamations qu'ils n'ont pas le droit de faire. Leur dessin frauduleux est connu sous le nom de "L'épreuve du verre."

Dans le Bulletin No. 360, publié par le Département du Revenu de l'Intérieur, Ottawa, l'Analyste en Chef, M.A. McGill dit ce qui suit en parlant de l'Emploi de L'Albumine dans la Poudre à Pâte: **DE L'ALBUMINE DANS LA POUDRE A PATE.**

L'albumine ajoutée à la Poudre à Pâte en augmente évidemment la valeur, **pourvu** que la quantité ajoutée soit tant soit peu considérable. De fait, on a découvert que certaines poudres à pâte contenaient en albumine environ 15/100 de 1 pour cent. du poids de la poudre. Il est difficile de concevoir qu'une si minime quantité d'albumine puisse avoir une valeur appréciable au point de rendre le produit supérieur comme poudre à pâte. Il est admis que la véritable raison de cette addition d'albumine s'explique par le fait, que, en ajoutant de l'eau à une telle poudre, l'augmentation de matière glutineuse produit une écume persistante et donne au vendeur un moyen de démontrer une supériorité apparente comparée à d'autres poudres qui ne contiennent pas d'albumine. Naturellement, un tel emploi du produit ne peut servir qu'à des fins frauduleuses et plusieurs Etats de l'Union Américaine ont défendu