

ment ! Dans les pays où la banane croît à l'état sauvage ou est cultivée, la farine est complètement inconnue.

Consommation, commerce. — Dans les pays de production, les bananes sont, suivant qualités, employées à la nourriture des hommes ou des animaux, lessortes supérieures sont considérées comme un dessert exquis.

Coupée et séchée en tranches, la banane produit une fécule alimentaire se rapprochant beaucoup de celle du manioc.

On prépare avec la figue-banane des pâtisseries et des beigaets estimés.

BENZINE

La benzine est un liquide incolore, d'une saveur légèrement sucrée et d'une odeur éthérée. C'est un hydrocarbure extrêmement volatile extrait du goudron de houille.

La densité de la benzine est de 0.85. Elle bout à 86° et se transforme à 0° en une masse blanche cristallisée.

Fabrication, usages. — La benzine s'obtient par la distillation du goudron de houille dans des cornues spéciales. Elle dissout une quantité très grande de substances organiques, la plupart des matières grasses, la cire, la gutta percha, le caoutchouc, etc.

On forme avec elle et différents acides des produits composés employés dans l'industrie. Son principal emploi est celui qui consiste à se servir de ses propriétés dissolvantes pour le détachage des étoffes.

Commerce. — La benzine et ses dérivés sont vendus par les fabricants aux négociants en produits chimiques et aux industries qui l'emploient.

L'épicerie débite la benzine pour le détachage des étoffes dans des flacons de diverses tailles et diverses marques, elle s'en pourvoit chez les fabricants de produits chimiques et les négociants en droguerie.

BIÈRES

On donne le nom de bières à diverses boissons généralement peu alcooliques obtenues au moyen de fermentation et d'infusions diverses de céréales germées et de plantes aromatiques.

Les bières les plus communes ont l'orge et le houblon pour matières premières ; mais il s'en fabrique également au moyen du blé, de l'avoine, du seigle, du maïs, etc.

On substitue également au houblon d'autres plantes aromatiques ou simplement amères.

Historique. — La préparation des boissons analogues à la bière remonte à la plus haute antiquité. Il en est fait mention dans les plus anciens manuscrits connus.

Les anciennes peuplades asiatiques, les Egyptiens, les Grecs, les Romains et les Gaulois en faisaient usage.

Nos ancêtres désignaient cette boisson sous le nom de cervoise. Elle n'était alors composée que d'orge fermentée à laquelle on ajoutait parfois une infusion de gingembre et d'autres épices.

La consommation de la bière et l'industrie de la brasserie (fabrique de bière) firent surtout de rapides progrès en Allemagne vers la fin du dix-septième siècle.

La production considérable du vin et du cidre en France arrêtaient pendant bien longtemps la production et la consommation de la bière. Elle est cependant devenue peu à peu assez considérable, mais ne paraît pas devoir jamais dépasser celle de nos boissons nationales.

Fabrication. — La fabrication de la bière donne lieu, surtout en Allemagne et en Angleterre, à de considérables industries. Il existe également en France, surtout dans l'Est, de grandes brasseries.

Il faut pour fabriquer la bière :
10 Une matière transformable en