

LES ALTÉRATIONS ET FAUSIFICATIONS DE LA BIÈRE.—La bière, comme tous les liquides fermentés, s'altère facilement sous l'influence des fermentations des acides acétique et lactique. Dans ce cas, elle se trouble, s'évente, perd son odeur aromatique, et prend une saveur fade et nauséabonde. Une bière qui aigrit devient insalubre, et dans cet état elle attaque facilement les métaux : plomb, cuivre, zinc. Plusieurs cas d'empoisonnement par le plomb ont déjà été signalés. Pour éviter ces inconvénients, l'usage des vases et tuyaux de plomb est prohibé dans les brasseries. Ces appareils doivent être en étain fin ou en cuivre étamé.

On peut rendre la limpidité à la bière par l'addition d'une solution de sel gris ; soumettre la bière éventée à une nouvelle fermentation en y ajoutant du sucre candi ; lui enlever sa saveur aigre par la craie ou le carbonate de potasse ; faire disparaître son goût de fût ou moisi par le charbon animal ; mais malgré cela on n'aura jamais que de la bière médiocre.

Maintenant, l'industrie moderne a tenté d'introduire dans la préparation de la bière diverses substances pour remplacer le houblon par le buis, la gentiane, le quassia, l'aloès, la strychnine, l'acide picrique, etc., le malt par le sucre de fécule, dont on obtient la saccharification en traitant par l'acide sulfurique arsénical, etc. Tous ces moyens de substitution ont des inconvénients sérieux pour les buveurs. L'Etat doit avoir des chimistes experts pour surveiller la fabrication de la bière et faire punir les fraudeurs.

MOYENS DE CONSERVATION DE LA BIÈRE.—Une bière en tonneau, mise dans une cave pour la consommation, est exposée aux émanations malsaines de la cave, qui favorisent considérablement son altéra-

tion Dans ce cas, on doit donner au tonneau une prise d'air du dehors. Une bière riche en alcool et fortement houblonnée se conserve plus longtemps. Pasteur recommande de chauffer la bière à une température suffisante pour détruire les germes. Cette bière mise en bouteilles donne d'excellents résultats.

USAGES DE LA BIÈRE.—La bière est une boisson alimentaire d'une certaine valeur nutritive. Aliment réparateur et combustible à la fois, la bière fait engraisser assez rapidement. Les bières ordinaires, par la petite quantité d'alcool qu'elles contiennent, sont légèrement stimulantes. Les bières fortes, contenant beaucoup d'alcool, produisent une excitation plus considérable et déterminent souvent l'ivresse accompagnée d'hébétéude, de tristesse, de sommeil lourd et prolongé et, au réveil, de lourdeur de tête, de chaleur brûlante de la gorge, de douleur de l'estomac suivie de pituite. L'ivresse déterminée par la bière, comme par toutes les boissons alcooliques, est très dangereuse. La bière, pour être hygiénique, doit être prise à doses modérées et au temps du repas. Avant le repas, elle diminue l'appétit, et après, elle arrête la digestion.

L'abus de la bière a les plus terribles conséquences, comme nous le verrons plus loin.

LE THÉ—Le thé provient des feuilles d'un arbrisseau toujours vert, originaire de la Chine et du Japon. Son usage est aujourd'hui très répandu dans le monde entier.

COMPOSITION DU THÉ.—Le thé est composé de 20 à 30 pour 100 de substances azotées, d'une huile essentielle aromatique, qui donne au thé son arôme, d'un alcaloïde appelé théine qui est très soluble dans l'eau bouillante. Ses pro-