

Tout le monde connaît aujourd'hui la farine de bananes, mais jamais personne, jusqu'ici, n'avait trouvé la formule appropriée, à la fois simple et pratique, qui la transformerait en l'aliment assimilable au plus haut point, d'une valeur nutritive sans égale, qu'avaient apprécié les explorateurs, et que tous nos économistes avaient pressenti.

Dès l'apparition de BANANIA, le succès en fut immédiat et général. Par quelles transitions la Banane, ce fruit doré des tropiques, est-elle devenue le produit délicieux et l'aliment absolument parfait qu'est BANANIA ?

Des champs de bananiers aux larges feuilles, aux bouquets de fleurs écarlates, qui couvrent le sol fertile des pays équatoriaux, les bananes sont dirigées, chaque semaine, par milliers de tonnes, le long des grands fleuves, vers les ports de la côte. De là, des trains, portant ces immenses chargements à New-York, Chicago, San Francisco, se succèdent sans interruption ; puis, le fruit, soit sous sa forme naturelle, soit desséché dans des fours électriques spéciaux, part bientôt pour l'Europe, où l'attend un accueil qui devient chaque jour plus favorable.

Le pouvoir nutritif de la farine de bananes est considérable. Un des plus grands savants modernes estime qu'il est 35 fois supérieur à celui du meilleur pain de froment. Il est, en effet, de 100 calories par 100 grammes de banane fraîche. Lorsque celle-ci est desséchée, le pouvoir calorique par 100 grammes s'élève à 285 calories, étant ainsi près de trois fois supérieur à celui de la viande. Il faut 100 kilos de bananes exquises et fraîches pour obtenir 10 kilos de farine.

Cette dernière est trop connue de nos jours, ne fût-ce que de réputation, pour qu'il soit besoin d'insister. A titre documentaire, la farine de bananes contient, suivant une analyse récente : des albuminoïdes, de l'amidon, du sucre et des substances minérales, dont les principales sont le phosphate de chaux, la soude et le fer. Une cuillerée de cette farine correspond à 150 grammes de viande. La farine de bananes seule et sans mélange avait été introduite en Europe. Mais c'est un fait avéré que, dans une alimentation mal ordonnée, les principes en excès sont consommés sans utilité au point de vue nutrition, et pour la plus grande fatigue des organes digestifs. D'autre part, le goût même de la farine de bananes pouvait n'être pas apprécié par la généralité.

Nous avons donc apporté tous nos efforts, aidés par une longue expérience et une documentation approfondie, appuyée par les témoignages d'explorateurs et de savants (Henry Stanley, le docteur Saffray et, plus près de nous, le docteur Henri Labbé, etc.), à établir la formule, permettant de reconstituer l'aliment complet par excellence, que nous avons présenté au public sous le nom de BANANIA.

La conception scientifique, le dosage méticuleux des matières premières, d'une rigoureuse



Au pays des Bananes.



Five o'clock Banania.

pureté, qui entrent dans sa composition (farine de bananes, cacao et sucre), le placent parmi les plus puissants réparateurs de la cellule humaine, dans tous les cas d'affaiblissement, de fatigue générale et de surmenage.

BANANIA vient résoudre victorieusement, à une heure difficile, le problème si ardu de l'alimentation.

C'est le soutien et le réconfort de nos soldats en campagne, puisqu'il représente, sous le plus faible poids, une ressource alimentaire hygiénique de la plus haute valeur. Sa préparation presque instantanée en fait le complément indispensable à joindre à l'équipement de ceux qui partent, à envoyer à ceux qui combattent.

Consommer BANANIA, c'est la mesure préventive qui conserve la santé aux bien portants ; la médication qui, dissimulée sous une forme attrayante, rend la force aux faibles et peut être supportée par les estomacs les plus découragés. Il est recommandé hautement par toutes les sommités médicales, et admis dans les hôpitaux militaires, pour le traitement de nos blessés, qui lui font un accueil enthousiaste.

BANANIA est aussi l'auxiliaire précieux des mères de famille, pour le repas des tout petits et des grands. Il se présente comme une véritable gourmandise, par son goût savoureux ; c'est le déjeuner le plus tonique et le plus rafraîchissant. Il permet encore de faire un entremets

délicat et léger, sans qu'il soit besoin d'ajouter ni œufs, ni sucre.

Enfin, sa vogue est telle, ses qualités sont si nombreuses, que nos mondaines elles-mêmes l'ont adopté et, dans les five-o'clock les plus selects, « BANANIA » remplace maintenant la tasse de thé traditionnelle.

