

tence ne se justifie que par le goût original de certaines contrées.

Si la composition du chocolat est simple, sa fabrication n'est pas moins. Disons toutefois que des perfectionnements nombreux ont été apportés dans cette branche de l'industrie comme dans toutes les autres. La mécanique est intervenue et, avec elle, la simplicité dans les détails et l'économie dans les résultats.

Mais si la bonne qualité et les effets salutaires du chocolat sont dus en partie aux soins apportés dans les procédés et à une appropriation judicieuse des appareils, le choix des matières premières et leur mélange intelligent ont aussi une grande influence sur la valeur du produit obtenu.

L'usage du chocolat et les avantages qui en résultent pour la santé ne sont contestés par personne. Pour le prouver et préciser en même temps son rôle et son utilité dans l'alimentation, il nous suffira de quelques citations.

« Le chocolat, préparé avec soin, dit Brillat-Savarin (1), est un aliment aussi salubre qu'agréable ; il est nourrissant et de facile digestion. »

« Le café, le thé ne sauraient être considérés comme des aliments, mais comme des auxiliaires de l'alimentation. Il n'en est pas de même du cacao : c'est à la fois un aliment complet et un excitant énergique (2). »

« Le chocolat est un bon et savoureux aliment qui intro-

(1) *Physiologie du goût.*

(2) BOUSSINGAULT, *Rapport sur l'Exposition de 1862.*