

à l'autre, ou atténuer ce que celui-ci a de trop actif.

Il y a une autre raison à donner pour expliquer les effets défavorables que l'on peut observer dans l'emploi du chocolat. Lorsque celui-ci est le résultat d'une mauvaise fabrication, avec des matières premières de qualité douteuse, et surtout, comme cela arrive assez fréquemment, s'il est falsifié par des ingrédients de toute nature, comment s'étonner des inconvénients auxquels on se trouve nécessairement exposé ? Mais heureusement le remède est à côté du mal : il suffit de n'accorder sa confiance qu'à des maisons sérieuses et réellement recommandables. Elles ne manquent pas en Belgique, et sous ce rapport, nous pouvons affirmer que le chocolat ne le cède en rien dans notre pays, comme qualité, pureté et fabrication, à celui qui nous arrive de l'étranger.

Certains pays ont depuis longtemps une préférence marquée pour le chocolat : tels sont l'Espagne, l'Italie, le Portugal, la France, la Belgique, la Hollande, la Suisse. En y ajoutant l'Allemagne, l'Autriche, l'Angleterre, l'Amérique et la Russie, on aura à peu près donné l'origine des chocolats exposés à Vienne. Quelques variétés se remarquent dans les procédés de fabrication, dans la nature, la qualité et les proportions des matières premières. Ici encore, le goût et l'habitude font la loi, souvent plus que la science et le raisonnement.

En France, la maison Menier, de même que les successeurs de la firme Masson, sont bien connus. La première