

les conditions admises chez nous et chacun conservant sa liberté d'action, les fabricants comprennent qu'ils doivent se laisser guider par les besoins des consommateurs.

Il nous serait facile de mettre notre opinion sous le patronage d'hommes compétents. Voici, entre autres, l'avis du docteur Cornette (1) :

« La chicorée mélangée au café n'a d'autre effet que d'en rendre le prix plus bas, d'ajouter un amer fixe au café ordinaire ; quant au goût, il est moins fin ; mais quand elle est de bonne qualité et ajoutée dans de bonnes proportions, on obtient un mélange qui satisfait même des palais assez difficiles ; il vaut mieux que le café pur pour les personnes qui croient ne pouvoir se passer d'en prendre plusieurs fois par jour ; il est moins stimulant. »

Deux exposants belges avaient envoyé de la chicorée à Vienne. Leurs produits étaient dans les conditions les plus complètes de bonne qualité, de prix modique et d'aspect convenable. Nous sommes porté à admettre que les préventions, dont nous avons parlé plus haut, ont agi sur les membres du jury et les ont rendus sévères dans leur appréciation. L'un et l'autre ont obtenu un diplôme de mérite.

La maison Julien Viaene et C^{ie}, à Oostroosbeke (Flandre occidentale), avait exposé de la chicorée séchée, obtenue par un procédé de son invention. Celui-ci présente surtout, comme détails spéciaux, des tourailles superposées et un

(1) *Guide de la santé ou Traité d'hygiène à la portée de tous*. Bruxelles, 1868, page 189.