

CHOCOLATS.

Le chocolat est un mélange intime de cacao et de sucre broyés ensemble, aromatisé par la vanille, la cannelle et divers autres aromes.

Le cacao est le fruit d'un arbuste, le cacaoyer, originaire de l'Amérique du Sud et cultivé dans les régions équatoriales de ce continent, le Mexique, Guatémala, la République de l'Équateur, le Vénézuéla, les Guyanes, le Brésil et toutes les Antilles; il vient également bien aux îles Bourbon et Maurice.

Cet arbuste, pour atteindre son plus grand développement, exige dans ses premières années des soins délicats; ses racines se plaisent dans une terre légèrement humide, sa tige a besoin d'être protégée contre les rayons du soleil.

Le planteur ne fait pas récolte de fruits avant que les arbustes aient quatre ou cinq ans. A partir de cet âge, le cacaoyer donne par an de 500 grammes à 1 kilogramme d'amandes utilisables.

Ces amandes sont séchées et forment en cet état le cacao employé dans la fabrication du chocolat.

Le sucre de canne est plus généralement employé que le sucre de betterave dans la chocolaterie.

Ceux qui donnent les meilleurs résultats proviennent de Bourbon, la Havane, la Martinique, la Guadeloupe, Java, etc.

La vanille croît aux îles Bourbon et Maurice, au Mexique, à Java, à la Martinique et à la Guadeloupe, à la Guyane, aux îles Seychelles, etc. Les principaux ports d'importation de ces matières premières sont: le Havre, Nantes, Bordeaux, Marseille.

La consommation du cacao, quoique paralysée par les droits énormes prélevés par la douane, a toujours été croissante. En 1867, il était entré en France environ 7 millions de kilogrammes de cacao. En 1876, l'importation de cette denrée s'élève à 10 millions de kilogrammes avec lesquels on fabrique 20 millions de kilogrammes de chocolat.