CZEKOLADA STAJE SIĘ POWSZECHNA

Upowszechnienie czekolady w XIX w. narastało wręcz lawinowo. Jednym z przełomów było wynalezienie w Holandii metody odtłuszczania miazgi kakaowej, dzięki czemu powstało znane do dzisiaj i popularne – a w dodatku stosunkowo tanie – kakao w proszku.

W tym czasie rosła też potęga firm handlujących owocami kakaowca. Rodzina Fry'ów otrzymała na przykład wyłączność na dostawy czekolady i kakao dla brytyjskiej floty. Miało to wielkie znaczenie, bowiem Admiralicja postanowiła wówczas odzwyczaić marynarzy od spożywania grogu czyli rumu z dodatkami, więc spożycie innych produktów wzrastało. Z kolei inny potentat w branży czekolady – rodzina Candbury – uzyskał przywilej zaopatrywania w smakołyk brytyjski dwór królewski. Konkurencja tych firm rozpowszechniła modę na wyroby czekoladowe (np. pojawiły się bombonierki), ale nadal głównie w zamożniejszych warstwach społeczeństwa.

Sytuacja zaczęła zmieniać się w drugiej połowie XIX w., kiedy we wspomnianej firmie Fry'ów zdołano połączyć sproszkowane kakao oraz cukier z masłem kakaowym, co pozwoliło stworzyć tabliczkę czekolady. W tym samym wieku Henri Nestlé opracował metodę uzyskiwania mleka w proszku a Rudolphe Lindt konszowanie czekolady – pojawia się więc znana i lubiana czekolada mleczna, słodka i rozpuszczająca się w ustach. Szwajcarzy nie poprzestali jednak na tym i w końcu XIX w. Jean Tobler rozpoczął sprzedaż słynnych trójkątnych batonów nadziewanych nugatem o migdałowo-miodowym smaku.

Masowa produkcja wyrobów czekoladowych to jednak zasługa mieszkańców Stanów Zjednoczonych, a zwłaszcza mieszkańca Pensylwanii – Miltona Snavely'ego Hersheya, który wybudował tam – w mieście, któremu dał nazwę i którego dwie najważniejsze ulice noszą nazwy: Czekoladowa i Kakaowa – ogromną fabrykę czekolady mlecznej oraz kakao. Produkcja smakołyków była zmechanizowana oraz kontrolowana przez dietetyków, co odtąd wyznaczało normy w tym nurcie przemysłu.