

L'Histoire du sel.

Numéro d'inventaire : 1979.01788.16

Type de document : image imprimée

Éditeur : Glucq/Pellerin (Glucq : 115, Boulevard Sébastopol, Paris Pellerin : Epinal Paris/Epinal)

Imprimeur : Glucq/Pellerin

Période de création : 4e quart 19e siècle

Date de création : 1890 (vers)

Collection : Série encyclopédique GLUCQ des Leçons de Choses Illustrées.

Inscriptions :

- nom d'illustrateur inscrit : Anonyme
- numéro : Groupe II - Feuille n°16

Description : 16 images couleurs (70x60) avec légendes.

Mesures : hauteur : 395 mm ; largeur : 295 mm

Notes : Groupe II - Feuille n°16. Médaille d'Or : Marseille 1883. Ouvrage adopté par la Ville de Paris comme Récompenses dans ses Ecoles. Glucq : éditeur, ayant diffusé à Paris, fin 19e siècle, l'imagerie d'Epinal. Dépôt exclusif chez M.A Capendu, 1, Place de l'Hôtel-de-Ville, Paris.

Mots-clés : Images d'Epinal

Histoire et mythologie

Filière : aucune

Niveau : aucun

Autres descriptions : Langue : Français

Nombre de pages : 1

ill. en coul.

Groupe II. -- FEUILLE N° 16.
MÉDAILLE D'OR: MARSEILLE 1883

L'HISTOIRE DU SEL

SERIE ENCYCLOPÉDIQUE GLUCQ
des Leçons de Choses Illustrées
Ouvrage adopté par la VILLE de PARIS
comme récompense dans ses Ecoles.



Le SEL est un des plus précieux produits de la nature : c'est un composé chimique de 4 parties de SODIUM pour six parties de CHLORE. Sous le nom de SEL GEMME, c. à d. de sel en pierre, on en rencontre des mines naturelles un peu partout. Les plus célèbres sont celles de Wieliczka en Autriche. C'est un véritable palais de sel souterrain.



Le plus ordinairement, le SEL s'extraie de l'eau de la mer. Sur les côtes de l'Océan, on ménage sur les plages une suite de petits bassins séparés par du sable. La mer, en descendant, y dépose des eaux qui, en s'évaporant au vent et au soleil, abandonnent des cristaux de SEL que recueillent des ouvriers PALUDIERS avec de simples râteaux.



Les SAUNIERES, (petits marchands de la côte) achètent ce sel, le chargent à dos d'âne et s'en vont le vendre à la ville voisine après avoir payé l'impôt que prélève l'Etat sur chaque kilogramme. Au retour, ils rapportent la troque, c. à d. des marchandises, vêtements, meubles, etc. etc. qu'ils revendent aux paludiers contre du nouveau sel.



Autrefois, le SEL était considéré comme un produit de si grande valeur qu'on regardait comme un malheur la perte ou le gaspillage de cette précieuse denrée. C'est de là que vient la terreur que subissent encore certaines gens peu instruits lorsque à table, on renverse une salière! C'est tout simplement une ridicule superstition.



Le SEL est le conservateur par excellence des viandes et des produits organiques. Les Egyptiens l'en servaient pour conserver leurs morts, origine de l'embaumement. Et Plutarque nous raconte que, voilà près de 2000 ans, Pharaon envoyait à Pompée le corps de Mithridate conservé dans de l'eau salée ou saumure.



Quand les Espagnols firent la conquête des Mexicains, ce peuple heureux et pacifique ne connaissait guère d'autre commerce que celui du sel. Les peuples de ce pays fortuné échangeaient entre elles ce produit précieux sans lequel l'homme ne peut pas vivre et qui est nécessaire au sol et aux animaux.



Au moyen âge, les sarrasines lois hollandaises condamnaient les criminels d'Etat à vivre sans sel, dans leur prison. Les malheureuses victimes mouraient au bout de 4 mois dans d'affreuses souffrances; quelques prisonniers en étaient réduits à s'ouvrir les veines pour boire de leur propre sang, le sang humain étant salé.



C'est avec le SEL que le célèbre français Leblanc, en 1791, produisit la soude artificielle, ce produit si précieux employé aujourd'hui par tant d'industries. En soustrayant le SEL à un courant d'acide sulfurique, on donne naissance à des sulfates de soude qui, calcinés avec de la craie et du charbon, produisent la SOUDE.



La SOUDE s'emploie par quantités considérables dans la verrerie, le blanchiment, la tannerie, la savonnerie, la fabrication des bougies, etc. Il n'y a pas de blanchisseuse qui ne lave son linge avec des cristaux de soude, appelée vulgairement « du cristal ». Ça blanchit le linge et ça l'aide au grand plaisir des fabricants de toile.



Le SEL a la propriété de produire des mélanges réfrigérants d'une grande intensité. Ainsi, en mélangeant ensemble 2 poignées de neige et une poignée de SEL, on obtient un froid de 20 degrés au-dessous de zéro et on peut faire congeler le mercure du thermomètre de la maison paternelle.



Le SEL est nécessaire à la fabrication des tabacs que l'on arrose d'eau salée afin de prévenir la putréfaction des feuilles, afin de conserver au tabac son humidité, et aussi afin d'augmenter son montant et d. d. sa force. Si le tabac n'était pas salé, le moindre priser le trouverait détestable.



Le SEL conserve merveilleusement aussi les bois. Les cultivateurs intelligents en utilisent de saumure leurs charrettes, leurs herbes, leurs voitures, leurs charrues, enfin tout ce qui est en bois et susceptible de JOUER ou de se déjoindre sous l'action du soleil. Grâce à cette préservation, il n'y a plus besoin du maréchal ni du charbon.



Le SEL est indispensable dans le ménage. Le beurre salé se conserve longtemps; et le porc salé est la fortune de toutes les familles de village. Une légende prétend que le SEL fait d'un poisson le SEL BLANC. C'est à dire qu'il le fait devenir un poisson blanc. Le SEL GRIS contient un peu de soufre. Voilà l'unique vérité.



C'est grâce au SEL que l'on peut pêcher et conserver la morue que plus de 20000 marins vont pêcher à Terre-Neuve. Cette île célèbre découverte en 1497 par Jean Cabot fut, hélas! cédée à l'Angleterre par le traité d'Utrecht. On y récolte et on y sale chaque année plus de 25 millions de kilogrammes de morue.



Le hareng salé a fait la fortune de la Hollande et est longtemps le monopole de cette vente. L'inventeur de cette industrie au xiv^e siècle fut Georges Fleutkens, pêcheur de Bierwielt. En 1506, Charles Quint vint saluer son tombeau, pour l'honneur comme un des hommes les plus utiles à son pays.



Quand des gens d'esprit causent ensemble, on dit que leur conversation est pleine de SEL. Le sel de l'hospitalité et de l'amitié est de partager avec quelqu'un le pain et le SEL. Tout ceci montre le haut prix de cette modeste denrée que la nature prévoyante a répandue partout, connaissant nos besoins.

Dessiné par M. A. CAPELLE
1, Place de l'Hotel-de-Ville, Paris.

GLUCQ, 145, Boulevard Sébastopol, Paris, —
Auteur-Editeur de la série encyclopédique
des Leçons de Choses Illustrées.

Typ.-Lith. de Ch. PELLERIN à Epinal.