

## 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 IX. — FEUILLE N° 16.  
MÉDAILLE D'OR: MARSEILLE 1883

## L'HISTOIRE DU SEL

SÉRIE ENCYCLOPÉDIQUE GLUCQ  
des Leçons de Choses Illustrées  
Ouvrage adapté par la VILLE de PARIS  
comme Récompense dans ses Écoles.



Le SEL est un des plus précieux produits de la nature : c'est un composé chimique de 4 parties de SOUDIUM pour six parties de CHLORE. Sous le nom de SEL GEMME, c. à d. de sel en pierre, on en trouve dans les montagnes 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'extract de l'eau de la mer. Sur les côtes de l'Océan, on ménage sur les plages une suite de petits bassins séparés par des saillies. 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 racloirs.



Les BAUNIERS, (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 prévoit 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 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 lorsqu'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'utilisaient pour conserver les momies. Origine de l'embaumement. El Plutarque nous raconte que, voilà près de 2000 ans, Pharnace envoya à Pompey 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 eux ce produit précieux sans lequel l'homme ne peut pas vivre et qui est nécessaire au sol et aux animaux.



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



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. Ensuite, le SEL a un courant d'acide sulfurique, on donne naissance à des sulfates de soude qui, calciné avec de la craie et du charbon, produisent la SOUDE.



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



Le SEL a la propriété de produire des mélanges rafraîchissants 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 de 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 c. à. d. sa force. Si le tabac n'était pas salé, le moins priseur le trouverait détestable.

Le SEL conserve merveilleusement aussi les bois.

Les cultivateurs intelligents enduisent de saumure leurs charrois, leurs herbes, leurs voitures, leurs crêches, enfin tout ce qui est en bois et susceptible de se dégager sous l'action du soleil. Grâce à cette précaution, il n'y a plus besoin du marchal ni du charbon.



Le SEL est indispensable dans le paysage. Le beurre salé et congelé longtemps : et il ne pourra pas être dégusté. Une ville a légende prétend que le SEL f. 2 sale de SEL BLANC. C'est à dire que le SEL GRIS contient un peu d'herbe. Voilà l'unique vérité.



C'est grâce au SEL que l'on peut pêcher et conserver 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 environ 100000 tonnes plus de 25 millions de kilogrammes de morue.



Le hareng salé a fait la fortune de la Hollande qui en longtemps a été le plus de ce poisson. L'importateur de cette industrie au siècle dernier Georges Béthuvel, pêcheur de Biewiet. En 1556, Charles Quint vint saluer son tombeau, pour l'honorer 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 signe de la salière : un gant de parapluie avec quelques un le pain et le SEL. Tous ces mets ont le prix de cette modeste denrée que la nature prévoit assez à répandre partout, connaissant nos besoins.