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

SÉRIE ENCYCLOPÉDIQUE GLUCQ
des Leçons de Choses Illustrées
Ouvrage adopté 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 **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 Wielezka en Autriche. C'est un véritable palais de sel souterrain.

Le plus ordinairement, le **SEL** s'extrait 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 racloirs.

Les **SAUNIERS**, (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'État 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 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 Égyptiens s'en servaient pour conserver leurs morts, origine de l'embaumement. Et Plutarque nous raconte que, voilà près de 2000 ans, Pharnace envoya 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 peuplades 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 anciennes lois hollandaises condamnaient les criminels d'État 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 soumettant 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**.

Dépôt central chez M. A. CAPENDU,
1, Place de l'Hôtel-de-Ville, Paris.

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

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

Le **SEL** conserve merveilleusement aussi les bois. Les cultivateurs intelligents enduisent de saumure leurs charrues, leurs herses, leurs voitures, leurs clôtures, enfin tout ce qui est en bois et susceptible de **JOUER** ou de se disjoindre sous l'action du soleil. Grâce à cette précaution, il n'y a plus besoin du maréchal ni du charron.

Le **SEL** est indispensable dans le [illegible]age. Le beurre salé se conserve longtemps ; et [illegible] porc salé est [illegible] fortune de toutes les familles d[illegible]lage. Une vieil[illegible] légende prétend que le **SEL** f[illegible] sale davan[illegible] que le **SEL BLANC**. C'est [illegible]difiquement fau[illegible] Le **SEL GRIS** contient un peu [illegible]magnésie qui est [illegible]ère. 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 qui eut longtemps le monopole de cette vente. L'inventeur de cette industrie au XIIIe siècle fut Georges Beuckels, pêcheur de Biewliet. 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 l'hospitalité 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.

Typ.-Lith. de Ch. PELLERIN à Epinal.

GLUCQ, — 115, Boulevard Sébastopol, Paris, — Auteur-Éditeur de la série encyclopédique des Leçons de Choses Illustrées.