

## Les Principales falsifications. 1re feuille : Ce que l'on Mange.

**Numéro d'inventaire** : 1979.01788.36

**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 IV - Feuille n°36

**Description** : 16 images couleurs (70x59) avec légendes.

**Mesures** : hauteur : 390 mm ; largeur : 290 mm

**Notes** : Groupe IV - Feuille n°36. Médaille d'Or : Marseille 1883. Ouvrage adopté par la Ville de Paris comme Récompenses dans ses Ecoles. Thème : Les scandaleuses transformations des produits alimentaires... 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

Leçons de choses et de sciences (élémentaire)

**Filière** : aucune

**Niveau** : aucun

**Autres descriptions** : Langue : Français

Nombre de pages : 1

ill. en coul.

Groupe IV. — FEUILLE N° 36.  
 MÉDAILLE D'OR : MARSEILLE 1883

LES PRINCIPALES FALSIFICATIONS  
 1<sup>re</sup> feuille : Ce que l'on Mange

SÉRIE ENCYCLOPÉDIQUE GLUCQ  
 des Leçons de Choses Illustrées  
 Ouvrage adopté par la VILLE DE PARIS  
 comme Récompense dans ses Ecoles.



— Mais en vérité, docteur, dans nos villes, au-  
 jourd'hui, on ne s'est plus en que l'on mange !  
 — Hélas ! chère Madame, nous ne le savons que  
 trop, nous autres médecins. Quand je pense que  
 votre mari appelle cela, je crois, le progrès ! Ah !  
 il est beau, le progrès : voyez-en plutôt.



Le LAIT d'abord ! ah ! le lait ! il est déjà falsifié  
 dans le corps de la vache avant d'être traité ! car on  
 nourrit la bête avec un tas de choses qui augmen-  
 tent la production du lait, mais qui diminuent sa for-  
 ce et sa qualité. Et puis le paysan commence par  
 écrémer son lait d'abord, avant de le vendre. Et d'un !



Le marchand en gros est donc déjà sûr de n'avoir  
 plus de crème, lui. Si encore, le mal ne restait là !  
 mais naturellement on le baptise avec de l'eau ;  
 et de s'en ! Pour l'empêcher de tourner, on le fait  
 bouillir et on y ajoute ce qu'on appelle du COU-  
 SERVATEUR. C'est-à-dire du bicarbonate de  
 soude. En route alors pour la ville.



Il va sans dire que le crémier (!!!) de la ville  
 ajoute encore de l'eau à son tour pour allonger la  
 sauce. Mais, comme le lait n'a plus ni qualité ni  
 saveur, on y ajoute pour l'épaissir un peu d'amidon  
 ou de corne de cheval. Ça n'est pas poison, com-  
 me on dit : mais ça n'est guère agréable.



Le BEURRE ! c'est encore pis. Déjà, à la ferme,  
 on le falsifie pour fixer l'eau qu'il contient et aug-  
 menter son poids, on y ajoute de l'alun et de la  
 fécula de pomme de terre ; puis, pour lui donner  
 une belle couleur jaune, on y met du safran, du  
 curcuma et même du rocou dont la pâte (horreur !)  
 est liée avec de l'urine !



Le beurre arrive à la ville. Là, on le mélange  
 avec des suifs, de l'axonge, etc. qu'on recoloré de  
 nouveau. Mais c'est si bien présenté dans les bou-  
 tiques et ça a si bonne mine, qu'on l'achète tout de  
 suite. Et puis c'est si bon marché ! L'acheteur  
 croit avoir fait une bonne affaire : il est tout sim-  
 plement volé et empoisonné.



Au lieu de beurre, on mange 8 fois sur 10  
 de la margarine, obtenue en traitant les graisses que  
 renferment les reins du bœuf, du cheval, du rat,  
 etc. etc. Il y a des fabriques énormes de margarine  
 on mélange et on baratille cela avec un peu de lait  
 et du rocou : et crac, voilà du beurre !



Bien plus fort encore ! cette margarine est expé-  
 diée à Jénigny par exemple, pays célèbre par son  
 beurre excellent : et on la vend naturellement,  
 pour du beurre d'Jénigny ; allez donc vous méfier de  
 pareille chose ! L'épicier, y est, et la lettre de  
 voiture des chemins de fer ne vous indique-t-elle  
 pas la provenance authentique ?

Dépot exclusif chez M. A. CAPENDU,  
 1, Place de l'Hôtel-de-Ville, Paris.



Vous aimez le THÉ ? les chinois l'avaient déjà  
 additionné de plâtre et de blé de prusse. Puis,  
 bien souvent, on vend pour du thé des feuilles de  
 frêne, de sureau ou de prunellier. Enfin, sachez  
 que le thé sert plusieurs fois de suite, il y a des fa-  
 briques spéciales qui remettent à neuf le thé qui  
 a servi, avec du curcuma et des croûtes de vers à soie.



Le POIVRE, qui a pourtant l'air si bonneté, est  
 un des produits les plus fraudés de la terre ! quand  
 on l'achète en poudre, on trouve dedans tout ce  
 qu'on veut depuis la brègue pilée jusqu'à de la  
 terre poudrée ! si vous l'achetez en grains, vous ris-  
 quez fort d'avoir des graines de navette recou-  
 vertes de poudre de piment et de pyrèthre !



Mon Dieu ! tout le monde ne peut pas faire ses  
 CONFITURES ! l'épicier n'en a-t-il pas de toutes  
 faites ? Eh bien, mélangez-vous en ! Au lieu de fruit,  
 c'est de la gélatine colorée avec de l'anniline et sa-  
 crée avec de la gluose ; quant au goût, on le donne  
 à volonté, fraise, groseille ou framboise avec un  
 peu de nitro-benzine ! Régalez-vous donc !



Le VIN ! ah ! parlons-en. Le propriétaire qui le  
 récolte commence par le plâtrer ou le sabler pour  
 l'empêcher de tourner ! puis il met de l'alumine  
 pour le rendre moins âpre, ou des pépins broyés  
 pour lui donner du tannin, ou de l'alcool pour lui  
 donner du montant. C'est déjà, on le voit toute  
 une petite cuisine.

Auteur-Éditeur de la série encyclopédique  
 des Leçons de Choses Illustrées.



Le négociant en gros, lui, fait la cuisine en grand.  
 Il mélange les vins, y ajoute du plomb pour com-  
 battre l'acidité, de l'eau-de-vie de grains pour augmen-  
 ter le degré, des matières colorantes pour remou-  
 veler le couleur, et de l'eau pour augmenter sa  
 récolte ! c'est devenu une grande industrie et ceux  
 qui la pratiquent se croient les plus honnêtes gens  
 du monde, parlés !



Le simple marchand de vin, à son tour, trouve  
 que le vin qu'on lui a vendu n'est pas encore assez  
 falsifié, et se livre loin des yeux de son client, et  
 de la police bien entendue, à une foule d'opérations  
 mystérieuses. Comment alors s'étonner que du pa-  
 vre vin, au lieu de faire du bien, fasse du mal !



La FARINE elle-même, est falsifiée à l'aide de  
 fécula de pomme de terre, de maïs, de haricots,  
 etc. on y trouve souvent du plâtre, du carbonate  
 de chaux, et de la baryte même, qui est un poi-  
 son violent ! Ainsi, la substance même qui doit nous  
 donner du pain est empoisonnée, et on ne punit les  
 coupables que d'une simple amende.



Si, vous ou moi, nous voulions empoisonner au-  
 tre épicier, nous passerions certainement en cour  
 d'assises ! et celui qui nous vole et nous empoi-  
 sonne tous les jours n'est condamné qu'à l'amende.  
 Ça n'est pas juste ! Méfions-nous toujours du bon  
 marché pour tout ce qui se mange. Il coûte tou-  
 jours trop cher à la santé !

Typ. LISA de CH. PELLERIN à Epinal. (Déposé)

GLUCQ, — 115, Boulevard Sébastopol, Paris.