

## L'Histoire d'une cuiller et d'une fourchette.

**Numéro d'inventaire** : 1979.35139.12

**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. ; Groupe V - Feuille n

**Inscriptions** :

- nom d'illustrateur inscrit : Anonyme

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

**Mesures** : hauteur : 393 mm ; largeur : 270 mm

**Notes** : Médaille d'Or : Marseille 1883. Vulgarisation de la Science et de l'Industrie par l'Image populaire. Thème : Histoire, perfectionnement et diffusion des couverts, grâce notamment à Ch. Christofle. 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. Au dos : Texte de présentation de la série encyclopédique Glucq.

**Mots-clés** : Images d'Epinal

Leçons de choses et de sciences (élémentaire)

**Filière** : aucune

**Niveau** : aucun

**Autres descriptions** : Langue : Français

Nombre de pages : 1

Mention d'illustration

ill. en coul.

Groupe V. — FEUILLE N° 49.  
MÉDAILLE D'OR, MARSEILLE 1883

L'HISTOIRE  
d'une CULLER et d'une FOURCHETTE

SÉRIE ENCYCLOPÉDIQUE GILLOU  
des Leçons de Choses Illustrées  
Vulgarisation de la Science et de l'Industrie  
par l'Image populaire.



Les Anciens mangeaient couchés sur des lits. On leur apportait les viandes toutes coupées et, sauf de rares exceptions, ils mangeaient avec leurs doigts ou à la pointe d'un couteau. Les invités apportaient avec eux de petites serviettes dans lesquelles ils emportaient souvent les restes du festin.



La CULLER est de noble origine. Les Égyptiens s'en servaient déjà, 200 ans avant J.-C. dans les cérémonies sacrées pour mélanger les offrandes faites aux dieux. On n'en a retrouvé à Rome que de rares échantillons : et, au VI<sup>e</sup> siècle, à la cour du roi Clotaire, c'était encore un objet de grand luxe.



La FOURCHETTE est de moins illustre lignée. La première fourchette est, parle l'histoire, est celle que l'on rencontre dans l'inventaire du roi Charles V en 1379. Mais l'usage de cet utile instrument ne prit d'extension réelle que beaucoup plus tard, au XVII<sup>e</sup> siècle. La fourchette eut d'abord 2, puis 3, puis 4 dents.



Jusqu'en 1780, il n'y eut réellement que les nobles et les riches qui se servirent d'argenterie. La bourgeoisie d'alors n'employait que des couvertes d'Étain et de Fer qui donnaient toujours mauvais goût aux aliments, car il n'y a que l'argent qui soit inaltérable. L'argenterie était un privilège de Caste.



En 1840, un industriel anglais, Elkington, eut l'idée de plater et d'argenter le cuivre au moyen de la Pile, en employant des bains alcalins. En 1841, le français De Ruolz eut une idée identique et généralisa la découverte d'Elkington en l'appliquant au dépôt électro-électrique de tous les métaux les uns sur les autres.



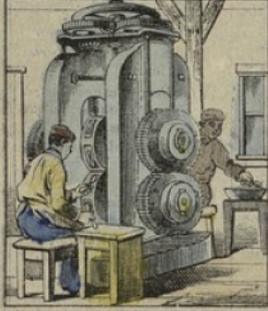
En 1842, Ch. CHRISTOFLE acheta les brevets d'Elkington et de Ruolz. Ce fut une véritable révolution dans l'industrie de l'orfèvrerie. Entre ses mains, ces procédés donnèrent naissance à une industrie nouvelle pour laquelle tout était à trouver : procédés de fabrication, création de modèles, etc. Ce fut là son œuvre.



Tout d'abord, Ch. CHRISTOFLE dut rechercher un métal qui, recouvert d'argent, eût toutes les propriétés de l'argent lui-même. Il choisit le *Métal-blanc* composé de nickel, de cuivre et de zinc. Les métaux sont fondus ensemble puis coulés dans des lingères en lingots plats d'une largeur déterminée.



Les barres de métal blanc après avoir été allongées par un puissant laminage à l'épaisseur voulue, passent sous un découpeur qui enlève à chaque coup un *flan*, c'est-à-dire un morceau de métal ayant déjà, par à peu près et d'une façon rudimentaire, la forme allongée d'une cuiller et d'une fourchette.



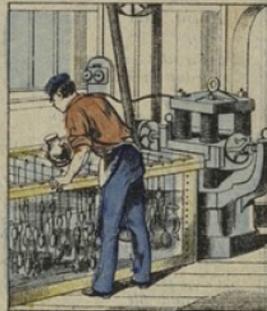
Le *flan* provenant du découpeur est ensuite placé entre deux matières grasses et enroulé dans un compartiment entre leurs formidables mâchoires de façon à lui faire prendre exactement en relief la forme de la gravure creuse qu'elles portent elles-mêmes. Ces moules ou matrices servent à l'infini et affectent toutes les formes les plus variées.



La cuiller et la fourchette, en sortant des matrices, sont remplies de bavures de métal qu'il faut abattre. On les place dans un état entre des plateaux de bois, et des ouvriers font tomber à la lime les arêtes et égalisent les parois de façon à préparer les pièces pour l'estampage qui leur donnera la forme et la courbure définitives.



Avant de recouvrir d'argent les couvertes ainsi obtenus, il faut leur donner un polissage parfait qui met le métal au vif. On recouvre chaque pièce de fine pierre ponce imbibée d'huile et on l'applique vigoureusement contre une brossa circulaire à mouvement très rapide qui, en un clin d'œil, donne le poli le plus brillant.



Après un décapage ayant pour objet d'enlever toute trace de graisse et d'oxydation, chaque pièce est plongée, suspendue par un fil de cuivre, dans le bain d'argenterie. De nombreuses machines électromagnétiques GRAMME, remplaçant l'action de la Pile, décomposent les bains métalliques dont l'argent se dépose sur chaque couvert.



Le COUVERT CHRISTOFLE est le seul qui ne puisse se déformer de confiance, car il n'en est pas un seul qui ne soit posé et qui ne contienne exactement par douze-à-trente grammes d'argent pur. Chaque pièce posée, est poinçonnée du nom de CHRISTOFLE et du Potage à la Reine comme garantie. Voilà pourquoi le couvert Christofle dure dix ans, quand tant d'autres ne durent pas 10 mois ! Aussi les acheteurs doivent toujours s'assurer que le nom CHRISTOFLE et le Potage à la Reine se trouvent bien sur les couvertes qu'ils achètent.



Dans tous les ménages d'ouvriers intelligents, de cultivateurs et de bourgeois aisés, le CHRISTOFLE remplace aujourd'hui ces malins et dégoûtants couverts d'Étain ou de Fer qui donnent mauvais goût à tout ce qu'on mange. Quand, pour 55 SOUS, on peut avoir une cuiller recouverte de véritable argent inaltérable, qui dure 10 ans et vous coûte par conséquent moins de 6 sous par an, comment peut-on encore hésiter ?



Les magnifiques hôtels modernes, les cafés, les restaurants et buffets, les grands transports maritimes n'auraient-ils pas, sans la nouvelle industrie de CHRISTOFLE, prendre l'essor immense qu'ils ont pris et réaliser, à peu de frais, des installations saines et luxueuses, s'il leur avait fallu se servir d'argenterie massive d'un prix énorme et qui aurait toujours tenté les voleurs !



Il est inutile d'insister sur la gentillesse, la confortabilité et le bien-être à la portée de tout le monde, tels à côté l'œuvre magnifique de Ch. CHRISTOFLE. C'est sans contrôle le plus grand service que l'industrie ait rendu à l'hygiène publique. C'est, de plus, un luxe intelligent, car il coûte à peine l'équivalent de la somme qu'on dépenserait à acheter de l'argenterie véritable !

Typ.-Lit. de Ch. PELLELIN à Épinal. (Déposé)

Publié spécialement par l'Image populaire.  
Prix : 3 Francs  
le Volume de 50 Images  
Auteur - Editeur de l'Imagerie instructive - LA SCIENCE EN IMAGES - le Volume de 50 Images  
GILLOU, 116, Boulevard Sebastopol, Paris.

