

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

Numéro d'inventaire : 1979.35139.11

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 :

- numéro : Groupe IV - Feuille n°36

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

Mesures : hauteur : 390 mm ; largeur : 290 mm

Notes : 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^{re} 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, aujourd'hui, on ne sait plus ce 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 ! tenez, jugez-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 augmentent la production du lait, mais qui diminuent sa force 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 lait en restait ! mais naturellement on baptise le lait avec de l'eau ; et de l'eau ! Pour l'empêcher de tourner, on le fait bouillir et on y ajoute ce qu'on appelle du CONSERVATEUR, c'est-à-dire du bicarbonate de soude. En route alors pour la ville.



Il va sans dire que le crémer (177) de la ville ajoute encore de l'eau à son lait 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 cervelle de cheval. Ça n'est pas poison, comme on dit : mais ça n'est guère ragodant.



Le BEURRE ! c'est encore pis. Déjà, à la ferme, on le falsifie : pour faire l'eau qu'il contient et augmenter son poids, on y ajoute de l'eau et de la fécule 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 (boreur) est liée avec de l'urine !



Le beurre arrive à la ville. Là, on le mélange avec des saufs, de l'axonge, etc. qu'on recueille de nouveau. Mais c'est si bien présenté dans les boutiques et ça a si bonne mine, qu'on l'achète tout de même. Et puis c'est si bon marché ! l'acheteur croit avoir fait une bonne affaire : il est tout simplement 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 batte cela avec un peu de lait et du rocou : et c'est, voilà du beurre !



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



Vous aimez le THÉ ? les chinois l'envoient déjà additionné de plâtre et de bleu de prusse. Puis, bien souvent, on vend pour du thé des feuilles de frêne, de saules ou de prunellier. Enfin, sachez que le thé sert plusieurs fois de suite ; il y a des fabriques 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 bonnet, 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 brique pilée jusqu'à de la terre pourrie ! si vous l'éclaboussiez en grains, vous risquez fort d'avoir des graines de navette recouvertes de poudre de piment et de pyréthre !



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



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



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



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 pareil vin, au lieu de faire du bien, fasse du mal !



La FARINE elle-même, est falsifiée à l'aide de fécule 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 poison 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 notre épicier, nous passerions certainement en cour d'assises ! et celui qui nous vole et nous empoisonne tous les jours n'est condamné qu'à l'amende. Ça n'est pas juste ! Méfions-nous toujours du bon marché pour tout ce que nous mangeons. Il coûte toujours trop cher à la santé !

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

Auteurs-Éditeurs de la série encyclopédique
des Leçons de Choses Illustrées.

GLUCQ, — 115, Boulevard Sébastopol, Paris.

