

L'Histoire du sel.

Numéro d'inventaire : 1979.35139.6

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 II, feuille n°16

Description : Planche de 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

Leçons de choses et de sciences (élémentaire)

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 GLUCCO
des Leçons de Choses Illustrées
Ouvrage adopté par la VILLE DE PARIS
comme récompense dans ses Ecoles.



Le SEL est un des plus précieux produits de la nature : c'est un composé chimique de 4 parties de SO-DIUM 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 Wieliczka en Autriche. C'est un véritable palais de sel souterrain.



Le plus ordinairement, le SEL s'extraît 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 saïlé. La mer, en descendant, y dépose des saïls 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'ils 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 l'Inde nous raconte que, voilà près de 3000 ans, Pharaon envoyait à l'empire 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 Lohéac, 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.



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, appelée 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 réfrigérants 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 moindre presser le trouverait détestable.



Le SEL conserve merveilleusement aussi les bois. Les cultivateurs intelligents en enduisent de saumure leurs charrettes, leurs herbes, leurs voitures, leurs charrettes, même tout ce qui est en bois et susceptible de JOUER ou de se dégrader sous l'action du soleil. Grâce à cette précaution, il n'y a plus besoin du maréchal ni du charbon.



Le SEL est indispensable dans le ménage. Le beurre salé se conserve longtemps; et le porc salé est la fortune de toutes les familles du village. Une vieille légende prétend que le SEL GRIS sale davantage que le SEL BLANC. C'est scientifiquement faux. Le SEL GRIS contient un peu de magnésie qui est saine. 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 file célèbre découverte en 1497 par Jean Cabot fut, hélas! répudiée 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 herring salé a fait la fortune de la Hollande qui eut longtemps le monopole de cette vente. L'inventeur de cette industrie au 17^e siècle fut Georges Bruckelaer, pêcheur de Bréviat. En 1566, Charles-Quint, voyant saigner son tonneau, pour l'honneur 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 sel de l'hospitalité et de l'amitié est de partager avec quelqu'un le pain et le SEL. Tout est mortel sans pain de cette modeste denrée que la nature prodigue à réappaiser partout, connaissant une fin.

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

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

