

Objekttyp: **Miscellaneous**

Zeitschrift: **Ingénieurs et architectes suisses**

Band (Jahr): **109 (1983)**

Heft 18

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Nutzungsbedingungen

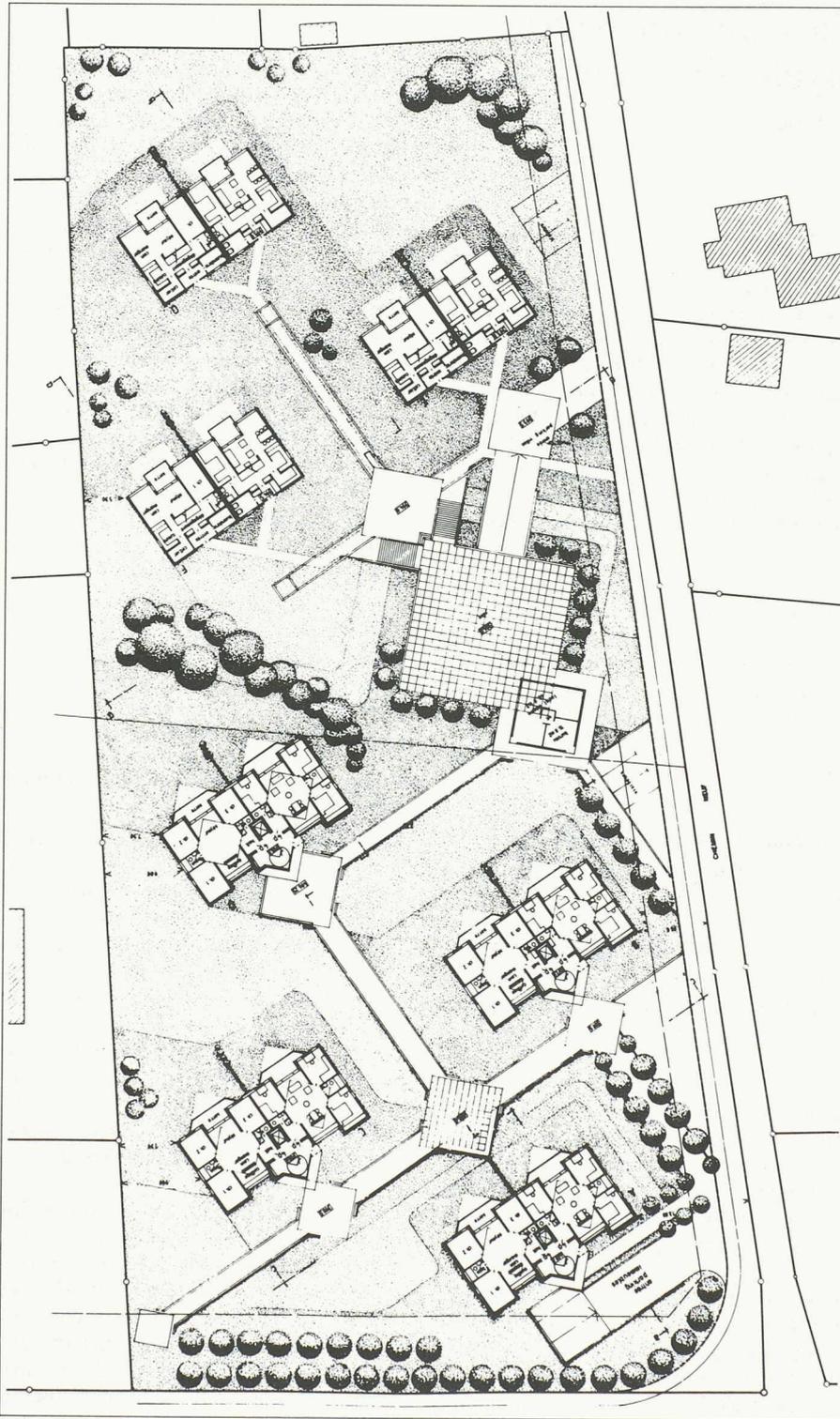
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

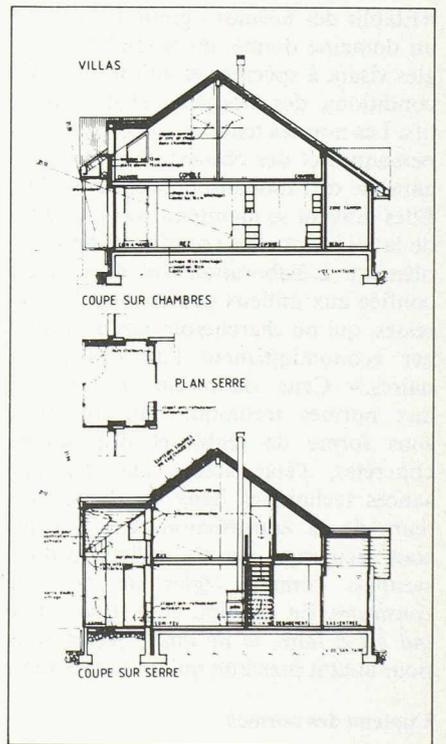
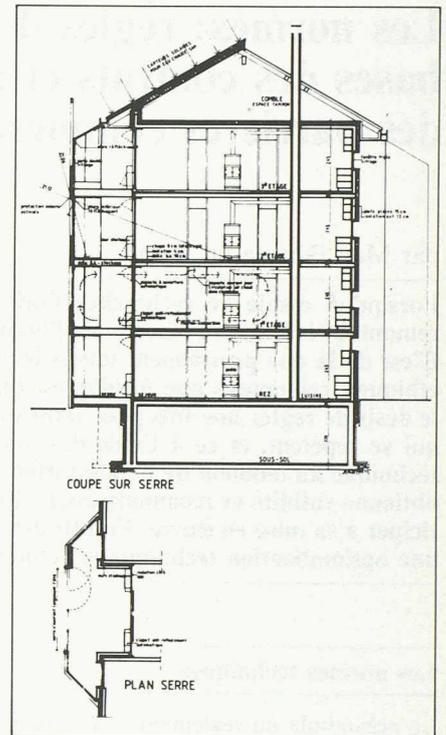
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



3^e prix: plan d'ensemble.



3^e prix: coupes.

Bibliographie

Histoire du sel

par Jean-François Bergier. — Un vol. 19,5 x 23,5 cm, relié toile, 250 pages, 203 illustrations dont 40 en couleurs. Edition Office du Livre, Fribourg, 1982.

Certaines matières, certains produits jouent un rôle capital dans l'évolution de l'humanité. On pense à l'or, à l'étain, au cuivre, au fer ou au pétrole, qui a pris la relève du charbon. Il existe pourtant d'autres produits, en eux-

mêmes de vocation plus pacifique, qui ont eu une influence considérable sur le développement des techniques comme sur la vie politique, comme les épices et le sel. Si les premières ont été le moteur de nombre de voyages d'exploration, le sel a aussi bénéficié — et continue de bénéficier — de l'intérêt du pouvoir autant que des négociants.

Pour banal que soit le sel en tant que produit consommé par chacun et tous les jours, il a suscité convoitise et violence, du fait même de sa nécessité. En effet, bien qu'on le trouve sous des formes différentes, il n'est pas

présent partout où il est consommé, d'où un commerce et un transport rémunérateur. Indispensable, il a servi de support à des prélèvements fiscaux et constitué, jusqu'à nos jours, l'objet de monopoles jalousement gardés.

La banalité même de l'usage du sel nous en masque l'importance. Pourtant, ce produit revêt une signification symbolique dans la religion comme dans la langue: le sel de la terre, le sel de l'existence, le grain de sel de l'humour.

C'est dire que l'ouvrage de Jean-François Bergier est bien plus

dense et plus riche qu'on pourrait l'attendre. Il s'agit d'un véritable parallèle à l'Histoire, qui explique bien des épisodes de cette dernière. Influence du sel sur la technique? Eh bien cela existe, et pas seulement dans le domaine de la chimie: l'exploitation rationnelle du sel a depuis toujours fait appel à l'imagination et suscité d'ingénieux procédés, fort bien exposés dans ce livre.

La présentation excellente, traditionnelle chez cet éditeur, contribue à faire de l'*Histoire du sel* un livre que l'on lit et relit, tant par plaisir que par intérêt.