

A Table !



MANIFESTE DU MAGISTRAT DU PROTOMÉDICAT, DE LA ROYALE UNIVERSITÉ DES ÉTUDES.

En date du 9 avril 1842.

Relatif à la prohibition de colorer avec des substances minérales les liqueurs, pâtisseries sucrées, confitures, pastilles et autres objets semblables.

Quoique l'article 97 du Règlement annexé aux Royales Patentes du 16 mars 1839 ait défendu aux personnes exerçant les professions qui y sont indiquées de mêler au produit de leur fabrication respective, des matières qui puissent nuire directement ou indirectement, il résulte néanmoins que, pour donner aux liqueurs, pâtisseries, confitures, pastilles et autres objets d'une nature semblable, des teintes plus vives et plus agréables à la vue, l'usage de les colorer avec des substances minérales et nuisibles s'est introduit abusivement, et s'est étendu jusqu'aux gelées de toute espèce et d'un usage journalier dans les repas.

C'est pourquoi, afin d'assurer l'entière exécution de l'article sus-énoncé, et de donner en même temps aux distillateurs, confiseurs, pâtisseries et autres personnes exerçant des professions analogues, des règles de conduite de nature à prévenir toute infraction à une disposition aussi importante pour la santé publique, nous nous sommes déterminés à notifier, ainsi que nous notifions ce qui suit :

On considérera comme nuisible à la santé publique et prohibé par l'art. 97 du Règlement annexé aux Patentes Royales du 16 mars 1839 :

I. La colorisation des liqueurs, confitures, pâtisseries sucrées, pastilles et autres objets de nature semblable au moyen de substances minérales, et notamment avec celles désignées ci-après, savoir :

Le vert de Schæele (arsénite de cuivre) ;

Le vert de Scherzeinfurt, ou vert d'Allemagne (Mélange d'arsénite et d'acétate de cuivre) ;

Le vert de Brunswick (chlorure de cuivre basique) ;

Le vert-de-gris, verdet ou vert de cuivre (sous-acétate

Le cinabre ou vernillon (sulfure rouge de mercure) ;
Le cinabre vert (mélange de chromate, de plomb et de bleu de Prusse) ;

L'orpiment (sulfure jaune d'arsenic) ;

Le minium, (oxide rouge de plomb) ;

Le réalgar (sulfure rouge d'arsenic) ;

Le jaune de Naples composé d'oxide de plomb et d'antimoine) ;

Le bleu de cobalt (sulfate de cobalt).

Il est également défendu d'employer pour colorer les objets ci-devant énoncés, la gomme-gutte, le tournesol ou l'orseille et le vert de vessie.

II. Le mélange des liqueurs avec des feuilles d'or ou d'argent faux ; l'emploi de ces feuilles n'étant permis que lorsqu'elles sont d'or ou d'argent très-pur, et qu'elles sont très-minces.

III. L'enveloppe et la filtration des matières sucrées au moyen de papiers colorés avec des substances minérales, ainsi que l'emploi, pour les parfumer, de l'eau colorée de feuilles de laurier-cerise.

IV. Enfin la clarification des liqueurs par le sel de Saturne (acétate de plomb), la litharge et la céruse.

Les distillateurs, confiseurs et revendeurs de liqueurs qui ne se conformeront pas à tout ce que dessus, outre les peines rappelées à l'art. 97 du Règlement annexé aux Patentes Royales du 16 mars 1839, seront, d'après les circonstances, suspendus de l'exercice de leur profession.

Mandons et ordonnons que le présent manifeste soit publié dans toutes les villes et communes du Duché ...
Donné à Turin, ce 9 avril 1842.

Pour ledit illustrissime Magistrat, SOBRERO, Secrétaire.

Depuis une décennie un nombre incroyable de publications faisant l'éloge de la cuisine mijotée par nos grand-mères, apparaissent en librairie. Leur savoir-faire, la qualité des produits, le temps de cuisson, voire même le secret de préparation, font d'elles, selon ces ouvrages des cuisinières de premier ordre.

Mais en fin de repas, en apportant sur la table quelques friandises, cette bonne cuisinière, sans le savoir, pouvait mettre à mal certains estomacs fragiles.

Un décret du gouvernement sarde datant de 1842 nous fait soudain découvrir qu'un siècle et demi avant nous, l'usage des colorants était déjà courant. Bien sûr, ce décret ne concerne que la réglementation des colorants laissant de côté les conservateurs, les acidifiants, les stabilisants, les émulsifiants, et j'en passe. Il faut dire que les produits incriminés ont de quoi faire frémir.

Mais quand même ! une première prise de conscience voit le jour.

Grâce aux multiples associations défendant le *bien manger* (et celles luttant contre la *mal bouffe*) des mesures sont prises par simple précaution.

Aujourd'hui un numéro mystérieux a fait rentrer tous ces colorants dans l'anonymat.

Alors bon appétit

Denis Thévenod