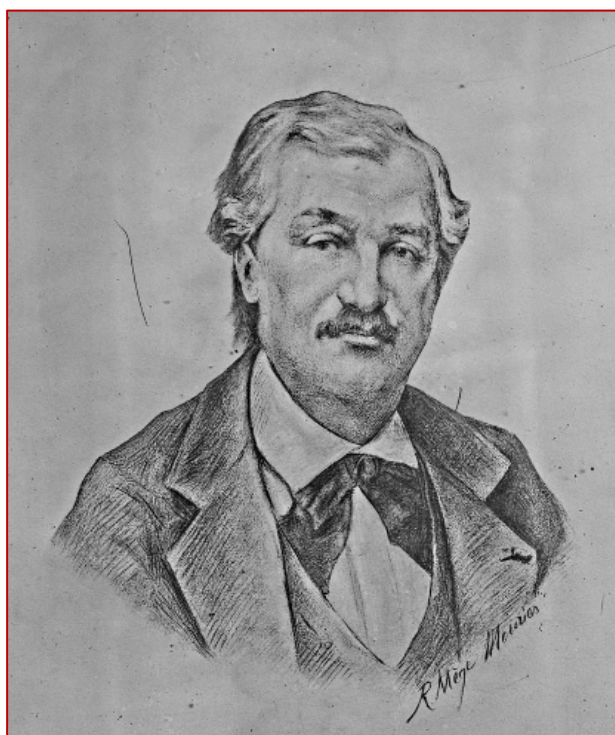


{ BnF Gallica

A Second Empire Culinary Invention: Margarine



A digital bibliography
of documents on Gallica
selected and arranged thematically
by the Fondation Napoléon

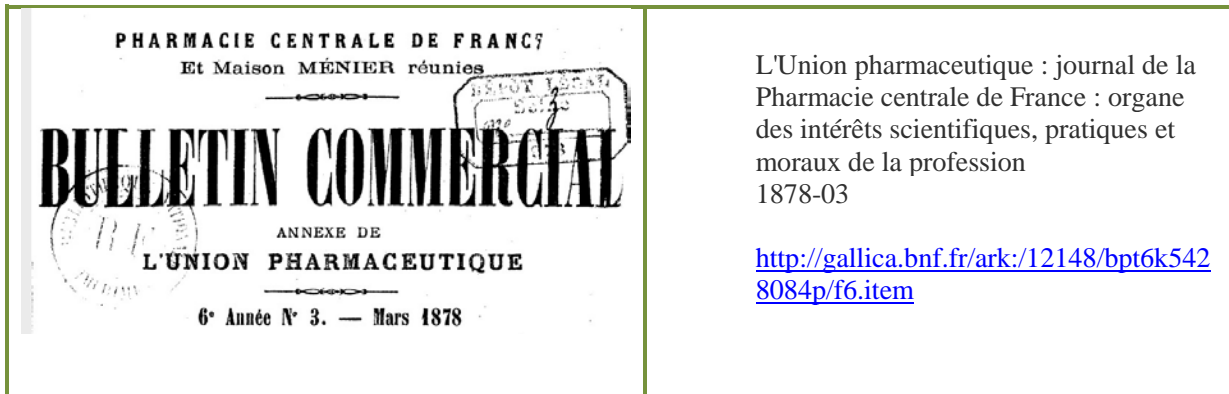


<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b531442214>

**Portrait of Hippolyte Mège-Mouriès,
the inventor of margarine**

Etimology of "margarine":
from the Greek *margaron* (pearl white)

In 1869, the chemist (but also food scientist) Hypolite (or Hippolyte) Mège-Mouriès (1817-1880) developed an "artificial butter" for the masses. The impetus had come from Napoleon III who wanted "a product to replace ordinary butter for the navy and the poorer classes".



The patent for his invention, n° 86-480, was registered on 15 July 1869 in France, and on 17 July in Great Britain.

The commercialisation of margarine was authorised in April 1872. Promoting "beurre de bœuf" ("beef butter") became a public-health priority. This butter substitute had been tried and tested during the siege of Paris.



<p style="text-align: center;">UNE CURIOSITÉ</p> <p>La presse a coutume d'annoncer les produits les plus remarquables qui paraissent aux Halles : viandes succulentes, poissons volumineux, légumes phénoménaux.</p> <p>C'est que l'alimentation publique touche au bien-être universel.</p> <p>Et que rien n'est prosaïque dans ce qui concerne le confort général.</p> <p>Nous nous souvenons d'avoir vu une foule compacte entourer, pendant la guerre, la devanture de Chevet, au Palais-Royal.</p> <p>Le rassemblement était considérable.</p> <p>On entendait sortir de cette foule des exclamations diverses :</p> <ul style="list-style-type: none"> — Est-il beau ! — Est-il frais ! — Il est normand ! — Quel dommage qu'il ne soit pas à moi. <p>Ce prodige, sujet de convoitise générale, était une simple motte de beurre frais.</p> <p>Le beurre, durant l'investissement de Paris par les Prussiens, valait soixante francs le kilog.</p> <p>Avec la paix le beurre est revenu à son prix ordinaire, mais qui est encore assez</p>	<p>Le Petit journal 1874-11-06</p> <p>http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k592368r/f3.item</p>
<p>Le beurre, durant l'investissement de Paris par les Prussiens, valait soixante francs le kilog.</p> <p>Avec la paix le beurre est redevenu à son prix ordinaire, mais qui est encore assez élevé pour le rendre inabordable à certaines classes de la société ; en effet il coûte de 3 fr. 50 à 8 fr. le kilog.</p> <p>De plus le beurre frais ne se conserve pas, car il contient certains principes acides qui en hâtent le rancissement et la décomposition.</p> <p>Mais le progrès vient de créer à ce beurre dispendieux un rival heureux.</p>	<p>Le Rappel / directeur gérant : Albert Barbieux 1874-11-08</p> <p>http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k7537182t/f3.item</p>
<p>Un de ces savants qui se préoccupent surtout du bien-être universel. M. Mouriès-Mégo, a résolu un problème et enfanté presque un miracle.</p> <p>Il a étudié la formation du beurre naturel. Il a copié la nature, et tout en expulsant les principes corrupteurs dénoncés par la chimie moderne, il a, avec les mêmes éléments qui composent le beurre de ferme, créé un beurre non corruptible, moitié moins cher, et dont on emploie moitié moins que le beurre ordinaire.</p> <p>Ce beurre nouveau s'appelle la :</p> <p style="text-align: center;">MARGARINE MOURIÈS</p>	<p>Le Voleur illustré : cabinet de lecture universel 1874-11-20</p> <p>http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6370144c/f10.item</p>

The original margarine was made up of a mixture of beef fat, milk, water and udders (the latter was necessary because it contains mammary pepsin, an enzyme whose biological function is to transform the liquid resulting from the digestion of cows into milk).

This ersatz butter was popular among poorer families due to its affordable price, but did not convince the defenders of bourgeois cuisine.

<p>GAZETTE DES TRIBUNAUX</p> <p>POLICE CORRECTIONNELLE : Le règne de la margarine.</p>	<p>Figaro : journal non politique 1892-01-18</p> <p>http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k281742w/f3.item</p>
<p>CHIMIE ET HYGIÈNE</p> <p>ce populaire : journal hebdomadaire illustré / rédacteur</p> <p>LA MARGARINE</p> <p>I</p> <p>Je ne vous demande pas, chers lecteurs, si vous connaissez la margarine. Hélas! vous me répondriez que vous la connaissez beaucoup trop pour votre goût. Je vous dirai seulement quelques mots de sa fabrication et des moyens pratiques que nous possédons pour la découvrir là où elle se cache trop souvent. Si je vous disais que vous en mangez tous les jours, à tous vos repas, vous seriez peut-être très surpris;</p>	<p>La Science populaire : journal hebdomadaire 1881-07-04</p> <p>http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5419253v/f3.item</p>
<p>La margarine.</p> <p>Puisque le beurre est encore à l'ordre du jour, parlons de la margarine.</p> <p>En 1869, M. Mège-Mouriès donna la recette suivante: « Pressez la graisse d'un bœuf fraîchement abattu; broyez-la, puis faites-la chauffer à 45 degrés en y ajoutant pour 1.000 kilos: eau, 300 kilos, car-</p>	<p>Le Pêle-mêle : journal humoristique hebdomadaire 1916-11-19</p> <p>http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5515004p/f4.item</p>

The ensuing duel between the defenders of butter on the one hand and of margarine on the other reached the highest echelons of society. And the commercialisation of blends of the two substances confused consumers further, not to mention the taste! Indeed, even cotton or peanut oils were sometimes added to the product.

— Un huissier, assisté d'un commissaire de police délégué à cet effet, s'est transporté jeudi à la Chapelle et à Nanterre pour y procéder à la saisie de deux usines où on se livrait à la contrefaçon du beurre breveté connu sous le nom de **Margarine Mourès**. Hier d'autres saisies de ce genre ont été faites dans différentes usines à Paris et dans des magasins où ces produits étaient exposés.

Le Rappel / directeur gérant : Albert Barbieux
1874-11-01

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k7537175p/f4.item>

CAUSERIE SCIENTIFIQUE

SOMMAIRE. — Origine de la **margarine**. — Opinion du conseil d'hygiène et de salubrité de la Seine. — Nouvelle enquête de la commission de l'Académie de médecine. — L'usage de la **margarine** doit être exclus de l'alimentation ? — La loi du mouvement d'un

La Presse
1880-07-07

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k543381v/f3.item>

La margarine est-elle un élément sain ? Après une année d'étude, une commission de l'Académie de médecine mandatée par le ministère de l'Intérieur, a répondu par la négative. Ce produit employé par l'Assistance publique de Paris et les asiles d'aliénés doit être "jeter à la mer et sans miséricorde".

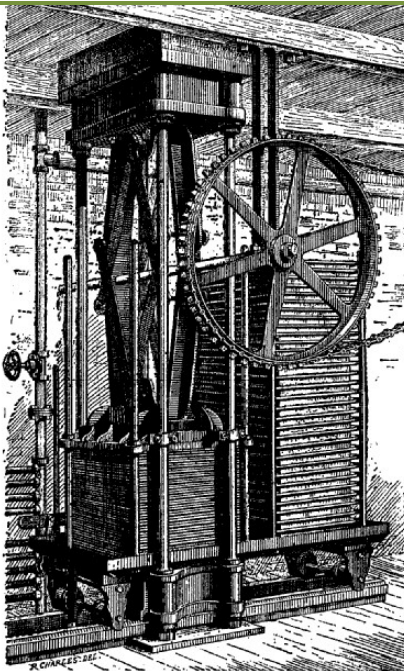


Fig. 1. Presse servant à l'extraction de l'oléomargarine.

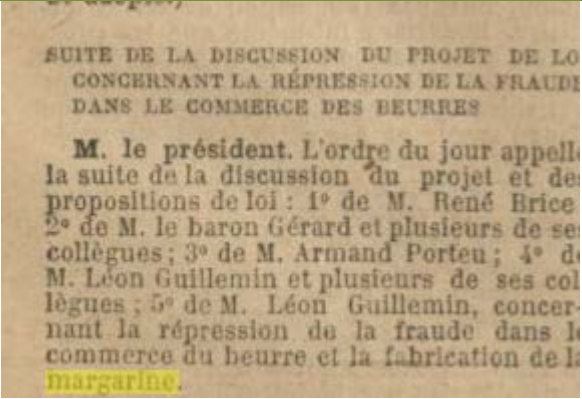
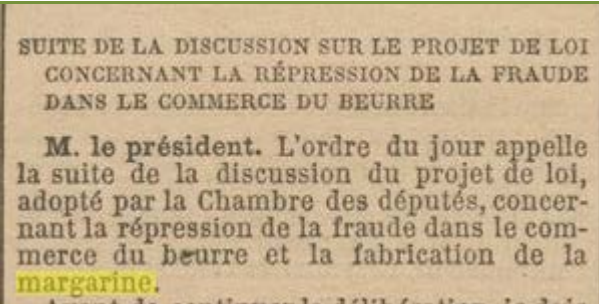
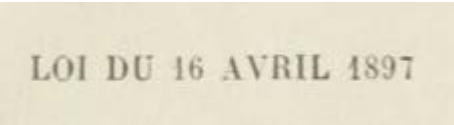
La margarine et le beurre artificiel : procédés de fabrication, dangers au point de vue de la santé, procédés chimiques et physiques employés pour la reconnaître, législation française et étrangère

Girard, Charles (1837-1918). Auteur du texte

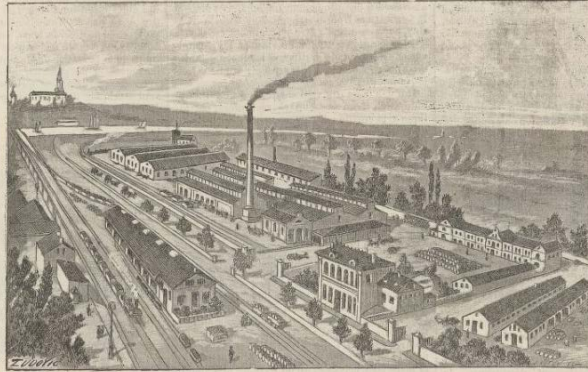
Brévans, Jacques de. Auteur du texte
J.-B. Baillière et fils (Paris)

1889

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k918039>

	<p>Journal officiel de la République française. Débats parlementaires. Chambre des députés : compte rendu in-extenso 1896-03-02</p> <p>http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9756807d/f3.item</p> <p>Chambre des députés. A l'ordre du jour : la fraude aux beurres fabriqués non exclusivement avec du lait ou de la crème de vache qui doivent prendre le nom de margarine afin de ne pas tromper l'acheteur. Le débat prend 16 pages.</p>
	<p>Journal officiel de la République française. Débats parlementaires. Sénat : compte rendu in-extenso 1897-04-06</p> <p>http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6483150j/f2.item</p> <p>Sénat. Débat sur l'interdiction de colorer la margarine (adopté), et de vendre dans un même endroit beurre et margarine (adopté). Le débat conclut Et où on apprend que la Marine n'utilise pas ce produit !</p> <p>*</p>
	<p>Traité pratique d'analyse des denrées alimentaires Gérard, Ernest (1863-1935) Vigot frères (Paris) 1908</p> <p>http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6542723j/f580.image</p>

In the end, margarine saw its greatest success outside France. From 1873, Mège-Mouriés patented his invention in the United States, and it was to be in Holland (by the company Unilever) that the industrial development of margarine was pushed to its limits.



Vue de la fabrique de beurre-margarine de M. SIMON VAN DEN BERGH, à Clèves.

Le Panthéon de l'industrie : journal
hebdomadaire illustré
1891-07

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9639341>
[v](#)

Visite de l'usine de M. Simon Van Den Bergh
(le roi de la margarine) à Rotterdam. Après sa
mort, son entreprise regroupée avec trois
autres usines de margarine, devint *Margarine*
Unie, puis *Unilever*.

November 2017

The Fondation Napoléon libraries

Chantal Prévot

Traduction : Rebecca Young

bibliotheque@napoleon.org