Dans une vaste pièce sombre, où règne une chaleur d'étuve, des hommes demi-nus, les reins ceints d'un léger jupon, brassent énergiquement en de larges pétrins le mélange destiné à produire la pâte.

A la fine fleur de farine trempée d'eau en proportions convenables et savantes, viennent s'ajouter divers condiments, oeufs, épices, etc., dont le judicieux emploi constitue l'un des secrets de la fabrication. L'autre secret, important, capital, est dans la trituration, le broyage, le malaxage, opérés sur des plaques plus ou moins chaudes; c'est dans ces opérations que se révèle l'habileté des ouvriers; c'est de leur doigté, de leur "tour de main" que dépendra la qualité du macaroni, sa future rigidité, sa sonorité qui doit égaler celle du métal.

Puis vient l'opération du moulage. Soulevé par les bras vigoureux des mitrons, le bloc de pâte, parvenu à sa perfection, est porté entre des cylindres qui l'écrasent, le compriment énergiquement et le forcent à passer à travers des plaques d'acier perforées.

Sous la pression, les longs tubes creux s'allongent, jaillissent de la plaque et sont saisis, à mesure qu'ils se produisent, par des ouvriers qui les enroulent autour de longs bâtons de façon à former une sorte d'écheveau dont chaque feston a environ 50 centimètres de longueur.

C'est alors que l'on procède à la dessiccation qui doit s'opérer en plein air et sous les seuls effets des agents atmosphériques; car c'est là une axiome essentiel: le macaroni ne doit pas être cuit mais séché!

Les lourds écheveaux sont donc portés au dehors et disposés sur des chevalets.

L'emplacement choisi pour cette opération est celui qu'indique le soleil; c'est donc parfois la cour de la primitive usiné, mais fort souvent et tout simplement le trottoir voisin. Et c'est ainsi qu'en maint quartier de Naples, les rues sont bordées de longues guirlandes de la pâte affriolante exposées à la fois à l'a-

dent soleil et à la poussière, et aussi à la convoitise des gamins qui dérobent au passage quelque brin du feston.

Si friand, du reste, est le Napolitain, de ce mets dont il ne se lasse jamais et qui forme le fond de sa nourriture, que c'est à peine s'il attend que la pâte soit complètement séchée, et sa passion est le macaroni frais. C'est un des spectacles les plus amusants que ceux des innombrables échoppes en plein vent où l'on débite ce mets favori.

Le marchand de macaroni, le "macaronaro", est l'un des hommes les plus corpulents et les plus glorieux de la ville. Il crie, et les étrangers ne peuvent le comprendre: "A vi ocà la cotta de li vierdi". Si je vous traduis ce patois, vous ne le comprendrez pas davantage: Il signifie: "La voici, la coute des verts!" Ces "verts" sont les macaronis tout verts, c'est-à-dire tout frais, à peine réchauffés dans l'eau bouillante, le Napolitain ne parle jamais que par des couleurs ou images. Et en criant ainsi, avec une dextérité merveilleuse, le macaronaro plonge sa cuillère ou quelquefois ses mains dans la chaudière, en retire des poignées de longs tuyaux de pâte à peine cuite, qu'il sert dans vingt assiettes saupoudrées de "caciocavallo" [fromage de cheval], et distribue à vingt consommateurs en moins de temps qu'il ne vous en faut pour ce qu'il fait.

Le consommateur prend son assiette d'une main, et de l'autre, avec les fourchettes du père Adam, lève en l'air, aussi haut qu'il peut la lever, une forte pincée de son mets favori; alors, sa tête en arrière et ses yeux au ciel, il contemple la pitance avec béatitude. Il ouvre après la bouche, où dégoutte le jus de tomates ou tout simplement le beurre fondu; il savoure dévotement les avant-goûts des joies complètes qui l'attendent, et happe enfin d'un trait la pâte sans plus d'efforts qu'on n'en ferait chez nous pour lamper un verre de vin. Le lazzarone avale ainsi un kilogramme en trois minutes, il en avalera bien deux, si vous les lui payez.

Miss CHIEF

Lacaille, Gendreau & Cie

Successeurs de Chs Lacaille & Cie

EPICIERS EN GROS

Importateurs de Mielasses, Sirops,
Fruits Secs, Thés, Vins, Liqueurs,
Sucres, Etc., Etc.

Spécialité de Vins de Messe de Sicile et
de Tarragone.

329 Rue St-Paul et 14 Rue St-Dizier
MONTREAL

Twéeds et étoffes nouvelles
pour complets et pardessus de
printemps. Tous les derniers
patrons et dessins artistiques
pour cette saison.

L. C. de TONNANCOUR
1599 rue Notre-Dame

A trois portes du Palais de Justice.

Sirop et Sucre d'Erable

Nous recevons chaque jour
du Sirop et du Sucre d'E-
rable purs et de première
qualité, que nous offrons
au commerce au plus bas
prix du marché.

ST-ARNAUD & CLEMENT

10, PLACE D'YOUVILLE, MONTREAL.

Montréal, 3 avril, 1905.

Vu la mort de notre père J. A. Mathewson, senior, de la maison de gros J. A. Mathewson & Co., nous continuerons les affaires sous la raison sociale de

MATHEWSON'S SONS

Nous avons acheté l'édifice historique Nos 200 à 206 rue McGill, et nous espérons, avec un capital suffisant, que la clientèle continuera à nous encourager aussi généreusement qu'elle l'a fait depuis la fondation de la maison Mathewson en 1834.

Comme auparavant nous ne vendons pas de tabac, de liqueurs, ni marchandises falsifiées, et nous vous conseillons de nous encourager et de venir acheter toute autre chose comprise dans la ligne des épicerie en gros.

L'Épicerie la plus ancienne
de Montréal.

MATHEWSON'S SONS

W. B. MATHEWSON,
S. J. MATHEWSON,
J. A. MATHEWSON.