

marchands de plaisirs, tantôt commerce de luxe quand ils se disent oubloiers du roi et de la reine, tantôt commerce sacré pour la fabrication des hosties et du pain à chanter, tantôt commerce de réjouissance populaire pour les fêtes et pardons qui se tenaient devant les portes des églises.

Les trois rédactions des statuts, à une époque où ils étaient rares, s'expliquent et se complètent entre elles; on y voit le désir d'exposer les règlements en termes plus précis. Pour être oubloier, il fallait cinq ans d'apprentissage; le brevet coûtait 10 livres, dont moitié au roi, moitié à la confrérie de Saint-Michel, patron du métier. Le chef-d'oeuvre consistait en un millier de meules ou plaisirs à faire en un jour; plus tard on exigea 500 grandes oublies, 300 gaufres dites supplications et 200 estrées ou plaisirs; bonne partout, la communauté s'efforçait de se conserver le métier et interdisait d'employer des étrangers, soit dans les boutiques, soit pour la vente au dehors. On défendait aux oubloiers de racheter les "aubuns" de confrérie; sorte de présents offerts en quantité qui leur seraient revenus en mauvais et qui, étant bûnîs, ne devaient pas être revendus. Chaque maître ne devait avoir qu'un fourneau dans les fêtes et pardons et l'établir à deux toises de distance l'un de l'autre.

Voilà les usages des oubloiers et pâtisseries d'autrefois.

LE CRIEUR D'OUBLIERS

Où bien oubliés, j'ose à bon plaisir
Faire le métier, car les oublies
Sont les maîtres de la ville.
C'est la raison, car j'en ai le droit.
C'est la raison, car j'en ai le droit.

LE PATISSIER

Le proxy, pour en tas de pains.
Pain Gantier, Gaillette et Miel.
Tous les matins je vous en vends.
Et chaudière, gâteaux, pastilles d'or.

L'OUBLIER

Il faut qui s'en aille à bon plaisir
Les pains en toute saison.
Pas ne dois être oublié.
Car j'en sais, c'est bien la raison.

LE CRIEUR DE BRIOCHES

A ma brioche chaland!
Quatre pains pour un tournoir.
Je gaigne peu de monnoys,
Et si vray tousjours parlant.

LE CRIEUR DE PÂTES CHAUDS

Petits pâtés chauds, très chauds;
A qui, l'aura, je les vends!
Je les donne pour l'argent.
Allègrement.
Où sont-ils ces petits pâtés?
Vraiment à dix deniers.
A six deniers le petit.
A l'épave du bœuf.
Pour l'argent.
Je les vends, je les donne.

Vernis de haut grade

Médaille d'Or
Paris 1900.

Poli Diamond, Noir Peerless, Boulevard
Russet, Noir et Tan Eureka,
Liquide et Pâte combinés Diamond

Manufacturés au Canada.

Demandez nos prix.

American Dressing Co.
MONTREAL.

The Archambault Oyster Co.

194½ Rue St-Charles Borromée.

MONTREAL.

TEL. BELL EST 1765.
TEL. MARCHANDS 361.

La maison la plus importante du continent dans
le commerce des Huîtres.

Réputée pour sa courtoisie envers la clientèle et
sa promptitude de ses livraisons.

Téléphone Bell Main 3109

DION & CIE,

604 Rue St-Paul, Montréal

MARCHANDS DE

Beurre, Fromage, Œufs

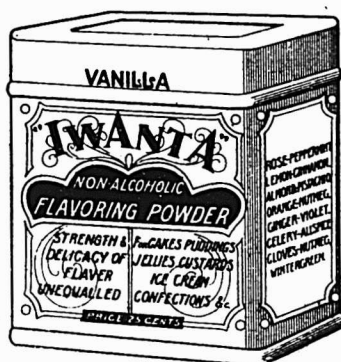
Et autres Produits de la Ferme.

Négociants en toute espèce de Fournitures
de Beurreries et Fromageries.

R. FÉRENCES:

BANQUE DES MARCHANDS DU CANADA

PURETÉ ODORANTE



Une boîte de 25c vaudra \$1.00 des préparations alcooliques ordinaires généralement vendues. Les extraits liquides contiennent de 50 à 30 pour cent d'alcool ou de produits de goudron.
"Elle est pure, hautement concentrée et est moins sujette à perdre son arôme que les essences à base d'alcool." — Dr. R. A. Pyne, Analyste du Dominion.

"IWANTA" MANUFACTURING CO.
HAMILTON, CAN.

Agents demandés partout.

LE CRIEUR DE GAUFRES

Tartelettes friandes et la belle gaufre!
Et la belle gaufre!
Faut-il de la sauce verte
Arde-bûche!
Beaux cache-museaux tout chauds,
Bien rissolés!
Je les donne, je les vends.

Les statuts défendent le jeu de dés, à prix d'argent, ce qu'ils appellent "argent sec," mais ils permettent de jouer le métier, c'est-à-dire toute la cargaison d'oublies et même le coffre ou coffret qui les contenait. Quand le joueur malheureux avait tout perdu, il ne pouvait racheter son coffre à prix d'argent, mais seulement le regagner avec des oublies et la chance lui devenait favorable. Prescriptions bizarres et probablement inutiles, qui dénotent la simplicité de ces anciens règlements. On cherchait ainsi à enrayer la fureur du jeu.

Cependant les associés, les pâtisseries de graisse "adipementarié" qui se confondaient plus particulièrement avec les boulangers, reconnaissent à leur tour l'utilité d'avoir des statuts pour protéger leur métier, et, tout en restant en communauté avec les oubloiers, ils présentent en 1440, à l'approbation du prévôt de Paris, Ambroise de Poré, des statuts rédigés par eux seuls et spécialement appliqués à leur fabrication.

La pâtisserie de l'époque était lourde; nous pourrions même dire grossière et presque toute à base de fromage. Ce genre de pâtisserie ne trouverait plus aujourd'hui d'amateurs. Parmi les gâteaux les plus renommés se trouvaient les talmouses de Saint-Denis, il y avait également les darioles d'Amiens qui étaient des espèces de tartes riolées. Les Gobières, flans à la crème, les poulardes qui étaient des flans au fromage les chaudières. D'autres pâtisseries portaient des noms bizarres: les rainsolies, les cadonnières-aux-dés, pâtisserie qui se jouait aux dés, les flaons qui étaient d'origine gauloise; les tourtes de godivon, les pâtés de requête et de béatilles, les flancés, les râtons, les vérolez, les cas semiseaux.

Les beignets étaient connus depuis le XI^e siècle, on en faisait à la moëlle de bœuf, aux œufs de brochet, au riz au caillé, à la courge, aux figues, etc. On fabriquait des tartes aux raves, aux courges, aux fleurs de sireau.

De toutes ces pâtisseries d'autrefois il en reste bien peu qui existent encore et celles que l'on confectionne encore ont été bien transformées ou sont presque inconnues. Le goût s'est raffiné. Il faut aujourd'hui pour nos estomacs fatigués nos palais blasés de la pâtisserie fine et légère et des entremets délicats que les maîtresses de maison, ainsi que les cuisinières, doivent connaître en allant au cours de Cuisine ou à l'École de Cuisine.