Document généré le 16 avr. 2024 03:29

Cap-aux-Diamants
La revue d'histoire du Québec

Le plaisir de collectionner les ustensiles anciens

Robert Picard

Numéro 44, hiver 1996

Les plaisirs de la table

URI : https://id.erudit.org/iderudit/8555ac

Aller au sommaire du numéro

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (imprimé)
1923-0923 (numérique)

Découvrir la revue

Citer cet article

Picard, R. (1996). Le plaisir de collectionner les ustensiles anciens. *Cap-aux-Diamants*, (44), 61–61.

Tous droits réservés © Les Éditions Cap-aux-Diamants inc., 1995

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche.

https://www.erudit.org/fr/

Le plaisir de collectionner les ustensiles anciens

Le temps des fêtes approche à grands pas! Je sens déjà toutes ces bonnes odeurs qui embaument la maison. Notre antique table de cuisine est encombrée... De nombreux bols en bois et en faïence voisinent toute une panoplie de moules de fer et de tôle aux motifs variés et des gadgets de tout acabit.

Les moules en tôle, en fer ou en bois de toutes sortes, de toutes grandeurs et à motifs divers avaient une grande importance dans les cuisines québécoises d'autrefois. Ce n'est que vers le milieu du XIXe siècle qu'apparurent de façon courante les moules de fantaisie fabriqués par des ferblantiers ou encore usinés. Les casseroles à pain en tôle fabriquées par un ferblantier étaient généralement rectangulaires et de grandeurs variées. Les grands moules à gâteaux carrés, rectangulaires, ronds ou en forme de cœur étaient aussi en tôle tandis que les moules à petits gâteaux, individuels ou assemblés en rangées et soudés sur une plaque, étaient parfois en fer. Ils avaient également plusieurs formes pour l'agrément de la table.

Les moules à gâteaux ronds, dentelés ou en couronne à motifs de chantournements ou de fruits, allaient faire la joie de nos grands-mères. Les moules à aspic, à gelée ou à blanc-manger (fabriqués en tôle ou en cuivre ou les deux matériaux réunis) n'avaient pas de couvercle et étaient généralement embossés, à motifs de fruits, d'un animal, d'un épi de maïs, d'une gerbe de blé, de motifs géométriques. Quelques moules à pâtes ou à pouding étaient munis d'un couvercle et étaient embossés à la manière des moules à aspic.

Il ne faudrait pas passer sous silence tous les petits objets nécessaires dans la cuisine, tels que rouleaux à pâte en bois et plus tard en verre, coupe-pâte en bois ou en cuivre, coupe-beignes et molettes en bois ou en cuivre.

L'équipement absolument nécessaire à la fabrication du beurre est très présent chez nos ancêtres. En 1673, Jeanne Mance possède "... deux barrattes. L'une avec trois cercles de fer & l'autre à cercles de bois". Le beurre est ordinairement conservé dans des tinettes contenant plusieurs livres chacune. Au XIXe siècle, les habitants viennent à la ville vendre leur beurre au marché pour répondre aux besoins de la population qui augmente sans cesse. Les moules de divers motifs tels que trèfles, chardons, animaux, oiseaux et fleurs, sculptés de façon artisanale ou produits industriellement, deviennent vite leur marque de commerce et attirent une grande clientèle. Quant au fromage, il semble qu'il n'y avait qu'à l'île d'Orléans qu'on en fabriquait; là, il s'en faisait dans toutes les paroisses. C'est pourquoi ce n'est qu'à cet endroit qu'on retrouve les faisselles et autres ustensiles nécessaires à la transformation du lait en fromage.

Quelques exemples de moules aux formes diversifiées.
(Coll. de l'auteur).

On possédait aussi toute une série de contenants pour mesurer les liquides : chopines, demi-sétiers, misérables, pintes et roquilles fabriqués en cuivre ou en tôle. Par contre, ceux destinés à mesurer ou à conserver le vinaigre étaient en bois tout comme les minots, demi-minots, et muids, ces beaux petits barils servant à mesurer la farine, le grain ou d'autres produits solides.

On utilisait également d'ingénieux appareils pour peler ou enlever le cœur des pommes. Il y avait naturellement des cuillères à pot, des couteaux, des fourchettes et des écumoires, le mortier et son pilon indispensables pour broyer le sel et les autres condiments. On retrouve aussi des hachoirs à viande ou à légumes, des râpes à muscade, des entonnoirs et des boudinières.

À la fin du XIXe siècle, avec les débuts de la période d'industrialisation, on met au point de nouveaux ustensiles. La tôle émaillée, souvent appelée granit est faite de fer recouvert d'une couche d'émail cuit. Elle est présentée pour la première fois à l' exposition de Philadelphie en 1876. On disait qu'elle possédait les avantages du verre et la solidité du métal. On en fabriquait toutes sortes de vaisseaux et d'ustensiles, la plupart du temps blanc avec une bordure marine ou noire ou bien en turquoise moucheté de blanc. Vint plus tard l'aluminium, le plus moderne des métaux au service de la cuisinière. Toutefois, le premier article fabriqué avec ce matériau en 1856 fut un hochet pour le fils de Napoléon III, empereur des Français. L'empereur commanda ensuite une coutellerie pour ses invités de marque. Il appert que l'aluminium à cette époque était plus dispendieux que l'argent ou l'or. Après 1886, sa valeur baissa considérablement, alors qu'on découvrit des méthodes de production massive à bon compte. À partir du XXe siècle, le fer, le cuivre, la tôle et finalement le granit cèderont la place à ce matériau dans les cuisines québécoises. ♦

Robert Picard
Antiquaire