

LA PRACTICA DEL COMERCIO DE LA ALIMENTACION EN FRANCIA  
DURANTE EL REINADO DE CARLOS VI (1380-1422).

I. -- LOS COMERCIANTES

Estudiar la forma en que se practicaba el comercio de la alimentación en esta época caracterizada por las luchas internas y externas <sup>1</sup>, la importancia que pudo alcanzar el movimiento económico, la organización de las corporaciones, las preocupaciones sociales y políticas de los comerciantes, es nuestro deseo. Pero, solamente en parte este estudio será posible si tenemos en cuenta los documentos que disponemos: Confirmaciones de reglamentos de oficios, privilegios de las corporaciones y particularmente, el reglamento sobre la Jurisdicción del Preboste de Comerciantes de la ciudad de París.

a) *Los estatutos de oficios.*

Entre los numerosos reglamentos de oficios de la alimentación confirmados y redactados durante este período, una división cronológica y de organización se impone: Hasta 1412, encontramos las confirmaciones de antiguos reglamentos de oficios jurados <sup>2</sup> y, a partir de esa fecha y hasta 1422 sólo hallamos los estatutos de oficios dependientes de la Municipalidad de París reunidos en la Ordenanza del año 1416.

Diecisiete reglamentos fueron confirmados hasta 1412:

Oficios	Número	Años
Carniceros .....	7	1381 - 1381 - 1381 - 1388 - 1404 - 1404 - 1408
Aforadores de vino .....	1	1383
Vendedor de ganado .....	2	1392 - 1403
Pescador .....	1	1388
Vendedor de barquillos "oublieurs" .....	2	1397 - 1406
Corredor de vino .....	1	1405
Vendedor de aves "poulaillier" .....	i	1406
Vendedor de vino .....	1	1407
Vinagrero .....	1	1412

(\*) Capítulo III de nuestra tesis presentada en la Universidad de Burdeos: "El Comercio de la Alimentación en Francia durante el reinado de Carlos VI (1380-1422) según las Ordenanzas de los Reyes de Francia".

(1) Cfr. CALMETTE (J.), DEPRES (E.): *Histoire du Moyen Age*. T. VII, 1<sup>o</sup> y 2<sup>o</sup> parte. En GLOTZ: *Histoire Générale*, París, 1909. LAVISSE (E.): *Histoire de France*. T. IV, París, 1902.

(2) OLIVIER-MARTIN (Fr.): *L'organisation corporative de la France d'ancien régime*. París, Sirey, 1938, págs. 82-84.

El conjunto de 7 reglamentos correspondientes a los carniceros es bien significativo y más aún si a esa cifra agregamos los dos estatutos que se refieren a los vendedores de ganado. Ambos oficios estaban muy próximos por el producto objeto de comercio y porque no pocas veces eran ejercidos por las mismas personas. Esta cifra nos muestra la situación especial y la importancia de este oficio. De ese conjunto, los cuatro reglamentos establecidos para los comerciantes de París son los más importantes. Es conocido que los carniceros, en esta época, se encontraban entre los más ricos y los más poderosos comerciantes; algunos, hasta formaban parte de la burguesía. En París, si bien estaban organizados en Comunidad desde el siglo XII, sus privilegios y su organización se afirman por la confirmación de su estatuto en 1381. Su gran poderío e importancia social se ponen de manifiesto en las revoluciones que tuvieron lugar en 1382 y en 1412 <sup>3</sup>.

La rebelión de "Maillotins" en París al igual que la "Harelle" en Ruán y aquella de "Tuchins" en Languedoc, son insurrecciones urbanas que estallaron a principios del reinado de Carlos VI como consecuencia inmediata de los nuevos impuestos establecidos en 1382 pero que se preparaban después de largo tiempo <sup>4</sup>.

Nuestros documentos arrojan poca luz sobre la actividad cumplida por los carniceros entre los "Maillotins" de París. Poseemos solamente tres Ordenanzas que son posteriores a esos hechos, ya que contienen medidas de represión y de clemencia. Por aquella del 27 de enero de 1383, el Rey suprimió el Prebostazgo de Comerciantes con toda su jurisdicción, el gobierno de las principales corporaciones y la Comunidad de carniceros. Las Ordenanzas de 1388 y 1394 explicaban el por qué de esta supresión:

"pour raison de plusleus crimes de Lèse-Majesté, commis et perpétrés, par aucuns manans et habitans de nostre Ville de Paris, depuis le premier jour de Mars, l'an mil CCCIII<sup>ms</sup> et un, jusques au Dimanche XIe jour de Janvier, l'an CCCIII<sup>ms</sup> et deux et suivant:..."

y remitía a los Carniceros todos sus derechos, rentas y beneficios de la Gran Carnicería y otros beneficios a condición "qu'ilz soient et demeurent a toujours en bonne et vraye subjection et obéissance envers Nous" <sup>5</sup>.

La represión fue así violenta y la ciudad de París permaneció hasta 1412 sin el Prebostazgo de Comerciantes, una de las conquistas sociales del siglo XIV.

¿Cuál fue el papel de estos comerciantes en la rebelión de 1412 llamada "cabochienne"? Esta insurrección se inscribe en el marco de luchas civiles entre los "Bourguignons y los Armagnacs" y en el de las reivindicaciones sociales. Los príncipes habían suscitado el resentimiento de la alta burguesía y de la masa a raíz de la violenta represión de 1382.

Ninguno de los documentos utilizados puntualiza la participación de los carniceros en esas jornadas sangrientas. Sin embargo, otras fuentes revelan la importante acción de su Corporación y especialmente aquella de los obreros que trabajaban en los mataderos y que estaban envalentonados por el duque de Borgoña <sup>6</sup>.

(3) DEBESSAC (A.): Histoire de la Corporation des Métiers des viandes. Paris, págs. 27-32.

(4) Ordonnances des Rois de France de la troisième race. Paris 1723-1849. T. VII, págs. 179-80.

(5) "a raíz de varios crímenes de lesa majestad cometidos y perpetrados por algunos vecinos y habitantes de nuestra ciudad de París, desde el primero de marzo del año 1381 hasta el domingo once de enero del año 1382... que ellos sean y permanezcan por siempre en buena y verdadera sujeción y obediencia hacia nosotros..."

Ordonnances... T. VII, págs. 179-80.

(6) MARTIN SAINT-LEON (E.): Histoire des Corporations de métiers. Paris, P. U. F., 1941, pág. 310.

Sólo en forma casual los documentos relativos a los carniceros mencionan las vicisitudes sufridas por su poderosa Comunidad. Así, bajo el pretexto de decoración y embellecimiento de la Ciudad, el Rey hizo demoler la Gran Carnicería en 1416; constatamos aquí el regreso de los Armagnacs al poder y, en consecuencia, las represalias contra la citada Corporación a raíz de las jornadas de 1412. La Gran Carnicería delante del Châtelet, era considerada la cuna de las sediciones. A continuación, los Armagnacs ordenaron la construcción de cuatro nuevas carnicerías en diversos barrios de la Ciudad y abolieron la Comunidad de Carniceros con todos sus privilegios. Aunque dejemos de lado los motivos políticos que inspiraron esta medida, es necesario remarcar que, ya en esta época, se manifiestan los inconvenientes del régimen corporativo <sup>7</sup>:

"...et afin que ceux qui seront d'ores-en-avant Bouchiers desdites quatre boucheries nouvelles n'ayent occasion d'entendre ni vacquer, fors seulement à leur mestier et marchandise, et aussi pour oster très grands et excessifs frais et despens qui pour occasion de Communauté que ont eu le temps passé... lesquels frais il convenoit qu'ils reprinsent sur vendition de leurs chairs, à la grande charge et dommage de nostre peuple. Nous... par ces présentes, cassons, abolissons... la Communauté que avoient les Bouchiers..." <sup>8</sup>.

Los carniceros de Chartres que hicieron causa común con los "Cabochiens" de París sufrieron también la misma supresión de sus "...Corps, communauté et maîtrise..." <sup>9</sup>.

El acceso a ese oficio fue abierto a todas las personas sin distinción, el "past" fue suprimido y los jurados comenzaron a ser nombrados por el Preboste.

En 1418, los Borgoñones, dueños nuevamente de París, abolieron las Ordenanzas de 1416, hicieron reconstruir la Gran Carnicería y restituyeron a los carniceros sus rentas y su Comunidad <sup>10</sup>. La Corporación de carniceros emergía de esta prueba política con una fuerza todavía mayor.

Se percibe así, la actividad de esta poderosa profesión en la vida de la capital, durante una época agitada y a veces sangrienta.

La gran Ordenanza de febrero de 1416 que se refiere a la jurisdicción del Preboste de Comerciantes de la ciudad de París, es la más importante que poseemos para conocer la organización de numerosos oficios de la alimentación representados en la Capital. Ella fue dictada para proteger los habitantes, los comerciantes y las mercaderías contra los abusos y los fraudes, para facilitar la actividad comercial y favorecer su desarrollo. Esta Ordenanza fijaba las funciones, los salarios y los deberes de todos los oficios regidos por la Municipalidad. Si bien se repetían aquí algunos reglamentos conocidos desde la época de Etienne Boileau en el siglo XIII, se había hecho necesaria una actualización al notar que numerosas ordenanzas antiguas y estatutos de oficios no se conservaban y otros habían sido perdidos durante

(7) LESPINASSE, René de. Histoire Générale de Paris Les Métiers et Corporations de la Ville de Paris, T. I-XIV-XVIIe siècle. Paris, 1886, pág. 260.

(8) "...y con el fin de que aquéllos que serán en lo sucesivo Carniceros de dichas cuatro nuevas carnicerías no tengan ocasión de entender ni dedicarse, excepto solamente a su oficio y menadería y también para suprimir los muy grandes gastos que por razón de Comunidad han tenido en el tiempo pasado... los cuales gastos convenía que ellos recuperasen en la venta de carnes con gran carga y daño para nuestro pueblo. Nosotros... por estas presentes, destruimos, abolimos... la Comunidad que tenían los Carniceros..."

Ordonnances... T. X, págs. 372-75.

(9) Idem, ob. cit., T. X, págs. 382-385.

(10) Idem, ob. cit., T. X, págs. 372-375.

el período en que el Prebostazgo estuvo bajo la dominación real <sup>11</sup>. El análisis de sus numerosos artículos permite conocer todos los oficios relacionados con los productos alimenticios que llegaban a París por el Sena y las diversas rutas terrestres.

El estudio de conjunto de los reglamentos de esta época que han llegado hasta nosotros, permite extraer algunas ideas directrices. Hacia fines del siglo XIV se puede ver que queda fijado el número de personas que podía ejercer cada oficio. Así, en 1392, el número de vendedores de ganado en el mercado de París fue limitado en doce. El de vendedores de vino en sesenta, en 1407. Pero, es especialmente la Ordenanza de 1416 la que fijó el número de personas susceptibles de ejercer cada uno de los oficios reglamentados. A continuación reproducimos un cuadro general de los oficios y sus principales requisitos:

(11) *Ibidem*, ob. cit., T. X, págs. 257-258. Estuvo bajo la dominación real desde el 27 de enero de 1383 hasta el 27 de enero de 1412.

OFICIOS	Número fijo	Artículos sobre calidad	Jura- mento	Caución	Derecho de entrada	Duración Apren- dizaje	Franqui- sijos hijos clases a
Carnicero París .....	1361	1 (42)		1	Past abreuv.		entrar
Carnicero San. Genoveva .....	1361	9 (19)		40 l.	Past		hijos de carnicero y villas juradas
Carnicero Langres .....	1361	3 (6)	1		Past		
Carnicero Angers .....	1368	7 (21)	1		XIII d.	7 años	Franquicias
Carnicero Pontois: .....	1404	12 (21)			Licencia Past	4 años	
Carnicero Meulan .....	1404	11 (17)			Past	3 años	Franquicias
Carnicero Béziers .....	1409	1 (14)					
Vendedor de ganado .....	1392	— (6)	1	400 l.			
Vendedor de ganado .....	1403	1 (10)	1	400 l.			
Vendedor de barquillos .....	1397	2 (13)			examen		
Vendedor de barquillos .....	1406	2 (12)			examen		
Corredor de vino .....	1405	1 (12)	1	60 l.			
Vendedor de vino .....	1407	2 (5)					
Vendedor de vino .....	1410	60			40 sueldos, 8d. por mes		

OFICIOS	Número Hijo	Artículos sobre calidad	Juramento	Caución	Derecho de entrada	Duración Aprendizaje	Franquicias a hijos
Vendedor de aves . . . . .	140b	2 (12)		4 d.n.			
Vinagrero . . . . .	1412	5 (14)			30 sueldos	3 años	Franquicias
Corredor de vino . . . . .	60		1	30 l.	20 sueldos		
Aforador de vino . . . . .	12		1		Past	1 año	
Pregonero de vino . . . . .	24		1	60 sueldos	32 l.		
Descargador de vino . . . . .	1416		1	30 l.			
Vendedor de vino . . . . .	60		1	110 l.	40 sueldos		
Triturador de sal . . . . .	4		1				
Corredor de sal . . . . .	4		1				
Transportador de sal . . . . .	24		1	Past 64 sueldos			
Medidor de sal . . . . .	24		1		6 l. 4 s.		
Medidor de gramos . . . . .	51		1	10 l.	Past 40 sueldos		
Medidor de nueces . . . . .	2		1	20 l.			
Medidor de cebollas . . . . .	2		1	10 l.			
Corredor de grass . . . . .	2	3 (10)	1	24 l.			

l. = libra.

() = número total de artículos.

¿Cuáles son los motivos de esta limitación? Vemos, por una parte, la preocupación de hacer conocer bien el trabajo a efectuar y, por otra, la necesidad de ofrecer a todos las mismas posibilidades de beneficio.

Otro medio para obstaculizar la competencia residía en las franquicias otorgadas a los hijos de carniceros para ser recibidos en las Corporaciones. Nuevamente el rol de la Gran Carnicería es sorprendente: Eran admitidos únicamente los hijos de carniceros. Los restantes reglamentos de este oficio establecían también excepciones.

El período establecido para el aprendizaje del oficio era otro recurso para asegurar la rigurosa formación técnica: Cuatro años entre los carniceros de Pontoise en 1404, tres años entre los carniceros de Meulan en 1404, igual período entre los vinagreros en 1412, un año entre los aforadores de vino en 1416. ¡El estatuto de carniceros de Angers de 1388 preveía que su Maestro con el consejo de ancianos carniceros debía examinar la capacidad de los aspirantes cada siete años!

Algunas veces, según la organización de los oficios, se exigía depositar una caución cuyo monto variaba según el valor de los productos para vender: "Los notables", en nombre de los vendedores de ganado, pagaban la suma de cuatrocientas libras; los vendedores de vino, ciento diez libras; los medidores de granos y aquellos de cebollas daban solamente diez libras.

Los artículos que consideraban la calidad de los productos a elaborar o a vender son numerosos en los principales reglamentos. Esta preocupación estaba estrechamente ligada a la inquietud de ofrecer buenos productos a los clientes y de conservar el prestigio de la Comunidad.

Por igual motivo, numerosas corporaciones hacían prestar juramento a los recién admitidos o bien, renovar lo todos los años.

"Ne pourra aucuns tuer chars ne tenir à Estal pour vendre, jusques à ce qu'il ait fait serement solennel ès mains des diz Maistres Bouchiers ou de deux de leur, que il ne tuëra ne vendra char de murie, infectueuse ou corrompue, et qu'il fera et exercera le fait dudit mestier bien et loyaument..."

decía el artículo 3º del reglamento de carniceros de Langres <sup>12</sup>. Pero, donde se encuentra especialmente fijada esta obligación es en la Ordenanza de 1416. Su explicación se halla, sin duda, en el carácter mismo de los oficios reglamentados por la Municipalidad y, además, en la costumbre de la época de hacer jurar sobre los Libros Santos el cumplimiento de toda obligación.

Esta Ordenanza fijaba, igualmente, los salarios que cada uno de los oficiales debía percibir, de manera precisa y muy detallada.

Se ensayaba así, conservar en forma equitativa los derechos de todos aquellos que aportaban sus mercaderías a la gran ciudad.

Es de notar que en ese reglamento todo ha sido precisado para lograr una perfecta organización del comercio parisino pero, observamos también, frente a los salarios de todos los que participaban en las numerosísimas etapas con intervención de oficiales, los precios que podían alcanzar algunos productos.

Los carniceros no establecían un número fijo, sino que, limitaban su número al fijar derechos de entrada muy elevados, es decir los llamados "past" (comida) y

(12) "Ninguno podrá sacrificar reses ni tener sobre el mostrador (en el puesto) para vender, hasta tanto haya prestado juramento solemne entre las manos de dichos Maestros Carniceros o de dos de ellos, el cual no sacrificará ni venderá carne de animal muerto, infectosa o en mal estado y que él ejercerá dicho oficio bien y lealmente..." Ordenanzas T. VI, págs. 607-609.

"abreusement" (vino de honor). Todos esos reglamentos precisaban la comida que debían ofrecer aquellos que eran recibidos en una Comunidad y los derechos que debían pagar durante el primer año de ejercicio del oficio. Estos derechos, después del reglamento de 1381, fueron aumentados considerablemente en París; trece artículos establecían lo que el nuevo carnicero debía ofrecer al Preboste de París, al Maestro Carnicero y a su esposa, al Preboste del Horno Obispo, al Veedor, al Mayordomo y al encargado de la Corte del Rey. Además fijaban el día de la comida y el derecho de abreusement como lo demuestra el cuadro siguiente<sup>13</sup>.

CORPORACIONES	DERECHOS DE ENTRADA
Carniceros de París:	<p>Al Preboste de París:</p> <p>Abreusement ( 1 moneda de oro ( 1 sextario de vino ( 4 tortas ( 2 denarios al Juglar del oficio</p> <p>Past (61 libras y un cuarto de cerdo y de vaca ( 1 sextario de vino ( 4 tortas ( 2 denarios al Juglar de la sala</p> <p>Al Maestro de Carniceros:</p> <p>Abreusement ( 1 cirio de 1 libra ( 1 torta ( 1 medio sextario de vino ( 2 panes</p> <p>Past (30 libras y media y medio cuarto de cerdo y de vaca, medio "chapon" de vino ( 1 torta ( 2 panes</p>
Carniceros de París: 1381	<p>A la Maestra (esposa del Maestro Carnicero)</p> <p>Abreusement ( 4 piezas de carne de cada servicio ( 12 panes ( 2 sextarios de vino</p> <p>Past ( 4 piezas de carne de cada servicio ( 12 panes ( 2 Sextarios de vino</p> <p>Al Veedor de París:</p> <p>Abreusement ( ½ sextario de vino ( 2 tortas ( 1 denario al Juglar de la sala</p> <p>Past (30 libras y media y medio cuarto de cerdo y de vaca, medio "chapon" y medio sextario de vino ( 2 tortas ( 1 denario al Juglar de la sala</p> <p>Al Preboste del Horno El Obispo:</p> <p>Abreusement ( ½ sextario de vino ( 2 tortas ( 1 denario al Juglar de la sala</p> <p>Past (30 libras y medio cuarto de cerdo y de vaca, medio "chapon" y medio sextario de vino ( 2 tortas ( 1 denario al Juglar de la sala</p>

(13) Ordonnances... T. VI, págs. 590-97.

CORPORACIONES	DERECHOS DE ENTRADA
	<p>Al Mayordomo y al Encargado de la Corte del Rey:</p> <p>Abreusement ( ½ sextario de vino ( 2 tortas ( 1 denario al Juglar de la sala</p> <p>Past (30 libras y media y medio cuarto de cerdo y de vaca ( ½ "chapon" y medio sextario de vino ( 2 tortas ( 1 denario al Juglar de la sala</p>
Carnicería de Sta. Geneveva 1381	<p>Past ( 6 libras 60 sueldos a la Justicia de Sta. Geneveva (60 sueldos a la Cofradía de Carniceros</p>
Carniceros de Langres 1381	A fijar según el poder y facultad del candidato
Carniceros de Angers 1388	<p>Hijos de carniceros (1 medida de sebo (carne de una liebre o XIII denarios</p> <p>Los otros (según la voluntad del Maestro</p>
Carniceros de Meulan 1404	Past obligatorio pero no se establece el monto a pagar
Carniceros de Fontoise 1404	Past obligatorio pero no se establece el monto a pagar
Vendedor de vino 1410	40 sueldos parisinos 8 denarios por mes
Vmagrerros 1412	30 sueldos parisinos
Corredor de vino 1416	20 sueldos 4 sueldos por año
Aforadores de vino 1416	Past: Ofrecer una cena a los otros aforadores
Pregoneros de vino 1416	32 sueldos parisinos 2 denarios por semana
Vendedor de vino 1416	40 sueldos parisinos 8 denarios por mes
Transportadores de sal 1416	64 sueldos parisinos Ofrecer una cena a los otros transportadores
Medidores de granos 1416 \\ \\	40 sueldos parisinos Ofrecer una cena a los otros medidores
Medidor de sal 1416	6 libras 4 sueldos

Los otros estatutos fueron menos precisos en la redacción y los derechos, menos elevados. Sin duda, la Gran Carnicería era ya muy poderosa entre las comunidades y se preocupaba por conservar sus privilegios.

#### b — Organización de los oficios y de la actividad comercial

Son importantes los artículos relativos a la actividad y a la organización de cada oficio. Volvemos primero, por sus características particulares, a la Corporación de Carniceros. El reglamento de 1381 nos permite conocer la organización de la Gran Carnicería que, con algunas modificaciones, debió ser la misma en las distintas ciudades estudiadas. Al frente de la Corporación se encontraba el maestro elegido por su competencia con carácter vitalicio, según el voto de doce carniceros elegidos en asamblea general reunida al mes siguiente de la muerte del maestro anterior. Después de la elección, el maestro estaba encargado de recibir a los nuevos carniceros con el acuerdo de los jurados y de los "preudes - hommes" y de instituir el oficio de "tuer et langoyeur de pourceaulx" después de informarse de su capacidad<sup>14</sup>.

Los jurados, elegidos por los "preudes - hommes" del oficio, realizaban la inspección de carnes. La duración de sus funciones era variable; un año en la Gran Carnicería y en Pontoise, dos años en Béziers<sup>15</sup>, tres años en Santa Genoveva en París. La importancia de sus funciones se desprende de los numerosos artículos que insisten sobre la calidad de la carne o de los animales para sacrificar<sup>16</sup>. De allí, la prohibición en Pontoise y en Meulan de vender carne que proviniese de mataderos situados fuera de la villa<sup>17</sup>.

En la Gran Carnicería, los jurados también estaban encargados de la concesión anual de los puestos, el viernes siguiente a la fiesta de Santiago Apóstol. Ellos los asignaban a los carniceros, "les preudes - hommes du mestier, selon ce que bien leur semblera par leur serement..."<sup>18</sup>.

El reglamento de 1364 confirmado por Carlos VI en 1406 establece que los vendedores de aves de París debían comprar al Rey el derecho para ejercer su oficio. Los artículos de su estatuto eran guardados por cuatro "preudes - hommes" jurados nombrados por el Preboste de París<sup>19</sup>.

Se aprobaron dos reglamentos de los vendedores de barquillos. Uno, el de 1397, fue redactado sobre la base de otros más antiguos; el siguiente, de 1406, es conforme al anterior pero con algunas modificaciones.

"Los estatutos de barquilleros —dice Lespinasse— tienen impresa una ingenuidad agradable, dejan entrever que ellos son los alegres comerciantes del placer, unas veces comercio de lujo cuando se dicen barquilleros del Rey y de la Reina, otras veces comercio sagrado por la elaboración de hostias y pan de celebrar y otras, comercio de alegría popular en los días de fiesta y de indulgencias que se celebran a la puerta de las iglesias..."<sup>20</sup>.

(14) "Matarife e inspector de lenguas de cordos". Este inspector observaba si los animales eran aptos para ser sacrificados. *Ordonnances...*, T. VIII, págs. 620-22.  
 (15) En esta Ciudad recibían el nombre de Preboste.  
 (16) En Meulan y en Pontoise inspeccionaban los animales que los taberneros y panaderos desahaban sacrificar para vender en sus negocios.  
 (17) *Ordonnances...*, T. X, págs. 355-360 y T. VI, págs. 614-19.  
 (18) "Los notables del oficio, según lo que bien les pareciera por su juramento...".  
 (19) Estos vendedores, además de las aves, vendían los productos de la caza, pescado de agua dulce, frutas, quesos y verduras. *Ordonnances...*, T. IX, pág. 155 y T. IV, págs. 490-92.  
 (20) LESPINASSE, René de. *Histoire Générale de Paris*. T. 1, pág. 387.

Se confirma esta idea, por ejemplo, ante la prohibición a las mujeres que ejercían este oficio de hacer pan para consagrar o a los vendedores, de jugar dinero a los dados mientras llevaban los barquillos para la venta o bien en la obligación de recuperar el canasto de barquillos, en caso de haberlo perdido por deudas de juego, fabricando pequeños barquillos y no por medio del dinero<sup>21</sup>. Para hacer observar estos reglamentos, todos los años, elegían dos representantes del oficio que debían prestar juramento<sup>22</sup>.

Los vinagreros organizados también en corporación, elegían cuatro jurados para dirigir y hacer observar sus estatutos, controlar los productos y los recipientes donde elaboraban y conservaban el vinagre. De su práctica comercial puede destacarse un aspecto interesante: Cuando un vendedor encontraba un mercado o negocio propicio, sus colegas obtenían una parte del mismo si ellos o sus "varlets" estaban presentes en el momento del negocio y si pagaban una parte de los gastos<sup>23</sup>.

Hasta aquí hemos tratado de extraer los aspectos particulares de los oficios jurados organizados en corporaciones.

Otra categoría constituían los oficios que dependían del Preboste de Comerciantes de París, por su nombramiento, la toma de posesión de su cargo y la fijación de sus salarios. Eran, entonces, funcionarios que facilitaban los negocios entre los comerciantes o cumplían ciertas tareas indispensables como anunciar la venta de productos, pesarlos o aforarlos.

Un rol muy importante en la vida comercial del medioevo fue desempeñado por los corredores<sup>24</sup>. Retomamos aquí la definición dada por Van Houtte:

"es el intermediario comercial que asiste al negociante poniéndole en relación con otros compradores o vendedores, o bien ofreciéndole su mediación para la conclusión de sus negocios"<sup>25</sup>. "La función del comisionista o corredor fue primero, dice M. Wolff, esencialmente privada. Muy rápido, sin embargo, los poderes municipales tendieron a hacer del hombre tan bien ubicado en los círculos comerciales, un agente de su política, y ellos lo transformaron poco a poco en un semi-funcionario..."<sup>26</sup>.

Encontramos cuatro reglamentos que se refieren a los corredores de Ruán y de París. Esto nos permite conocer algunas características de su función.

Los corredores de vino debían ir de dos para tratar los negocios. Su intervención no era impuesta a los comerciantes por la Municipalidad sino que, debían esperar el llamado de los comerciantes. Por ello no podían ir al encuentro de los barcos o de los carros que traían el vino a París ni intervenir cuando el negociante ya tenía los consejos de otro oficial. Un artículo del reglamento parisiense señala otro aspecto de la práctica de este oficio: Si un comerciante o burgués de París llegaba al puerto de Grève y quería los vinos que un corredor acababa de comprar para un negociante ausente, tenía el derecho de obtenerlos por el mismo precio que se acababa de pagar.

(21) *Ordonnances...*, T. VIII, págs. 149-51.

(22) *Ordonnances...*, T. IX, págs. 129-30.

(23) *Idem*, ob. cit., T. X, págs. 15-18.

(24) Sobre el origen de ese nombre, dice DAGE, René: *Les Courtiers Gourmets à travers les Ages, La Charité-sur-Loire, 1935*, pág. 57. "Su nombre viene de un verbo griego que significa 'conciliar los negocios', pero se encuentra a menudo bajo el nombre de corraeterii, corredores, y es este último nombre que nuestros antepasados han conservado... Ese nombre según Saumise, ha sido extraído del gran número de idas y venidas que ellos estaban obligados a hacer hacia los vendedores y los compradores y de su intervención para los sucesos...".

(25) VAN HOUTTE, J. A.: "Les Courtiers au Moyen Age", en "Revue historique de droit français et étranger", 1936, pág. 105.

(26) WOLFF, Philippe, *Commerce et marchands de Toulouze vers 1350-1450*, Paris, pág. 502.

Para proteger los derechos de los comerciantes debían confeccionar listas con el nombre de los compradores, precio de los vinos y fecha de la operación porque a menudo estas ventas se efectuaban a crédito. Por último, estos oficiales no podían dedicarse a la venta de vino pero, de hecho, en París existían corredores-posaderos; el reglamento de 1416 indica que ellos podían tener en sus posadas solamente hasta cuatro barriles de vino para vender a sus clientes<sup>27</sup>.

Los corredores de grasas, creados posiblemente por la Ordenanza de 1416, tenían por función, además del corretaje de tocinos y otras grasas, el control de la mercadería, su descarga y almacenamiento. Si por su negligencia habían sido vendidos productos mal salados o en mal estado, ellos debían reprender a los vendedores e indemnizar los clientes con su salario<sup>28</sup>.

Al recorrer los privilegios de las restantes ciudades constatamos la presencia de estos oficiales en la vida comercial de algunas de ellas. En 1376, Mantes poseía el derecho de instituir, todos los años, los oficios de corredores de vino y de pescado de mar<sup>29</sup>; en Paulhé también, todos los años, se designaba uno<sup>30</sup>; en Monchauvet se elegían tres funcionarios para "mener les marchans qui vendront acheter vin en ladicté Ville, et pour les conseiller..."<sup>31</sup> y en Fleurance, los cónsules les tomaban juramento y recibían sus cauciones<sup>32</sup>.

Tres oficiales participaban del comercio vitícola. Los vendedores de vino eran los intermediarios entre los comerciantes mayoristas y aquellos de París y, además, aseguraban la calidad y el pago. En todos los reglamentos de este oficio, desde 1407 hasta 1416, se encuentran las mismas condiciones indispensables para ejercer este oficio: No podían tener varios cargamentos para vender al mismo tiempo; si el comerciante tenía varios, ellos podían vender hasta dos cargas a la vez solamente. Les estaba prohibido emprender la venta de un cargamento incompleto y el ejercer los oficios de tabernero, de comerciante mayorista y de corredor de vinos.

Sus ventas en la "Etappe" estaban organizadas en forma especial: El vendedor debía permanecer en el mercado para ejercer allí su tarea según el turno establecido por otros dos vendedores que efectuaban este trabajo (organización de turnos) por rotación, una semana cada uno. El dinero percibido por los vendedores durante una jornada era reunido y servía para el pago de los vendedores presentes en la Etappe. El resto era utilizado por la Comunidad<sup>33</sup>.

Como el vino, ya lo vimos, era una bebida fuertemente gravada, su comercialización en el siglo XV fue severamente controlada. Así, todo vendedor minorista o tabernero debía anunciar cuando ponía en venta un nuevo barril<sup>34</sup>. Las Ordenanzas establecían el pago de un impuesto por la venta de cada una de esas piezas. En consecuencia, la función del pregonero de vino se hizo esencial tanto para los vendedores al anunciar y dar a conocer al público la calidad del vino puesto en venta, su origen y su precio, como para el recaudador de impuestos quien podía recabarle informes para cobrarlos. Además el pregonero debía denunciar a todo vendedor que

(27) Ordonnances... T. X, págs. 271-74.

(28) Idem, ob. cit., T. X, págs. 271-74 y 314-15.

(29) Idem, ob. cit., T. VI, pág. 195.

(30) Idem, ob. cit., T. VII, págs. 64-70 (1383).

(31) "Conduire los comerciantes que vendrán a comprar vino en dicha Ciudad y para acobardarlos...". Ordonnances... T. VII, págs. 597-601 (1393).

(32) Ordonnances... T. VIII, págs. 81-99. El número de corredores no está determinado en estos privilegios.

(33) Idem, ob. cit., T. X, págs. 268-71.

(34) DAGE, René. Les Courtiers-Gourmets a travers les Ages. La Charité-sur-Loire, 1935, pág. 35.

comerciasse una nueva pieza sin haber pagado el impuesto. Este personaje con la copa y la jarra de vino, que anunciaba la venta de vino en tal taberna o en tal calle y hacía probar su calidad a los transeúntes, se hizo popular en la ciudad.

La puesta en venta de los vinos extranjeros era todavía más compleja: dos "sargentos de la mercadería" con el Procurador de la Ciudad hacían el inventario, determinaban el "pais" de origen y sellaban los recipientes<sup>35</sup>.

En 1416 se suprimió toda distinción entre los pregoneros, además del vino, debían anunciar por pregón "confraries, huilles, ongnons, pois' feves et les morts à condition de crier chacun d'eux, un par jour afin que un chascun d'eux ait les besongnes" bían anunciar por pregón "confraries, huilles, ongnons, pois' feves et les morts à condencia fija en la Ciudad pues los vendedores ambulantes no tenían derecho de gozar los privilegios de la Ciudad. Por último, al igual que los vendedores de vino, todo pregonero que llegaba a una taberna o posada cuando otro colega iniciaba un negocio, tenía parte en el beneficio del primero<sup>37</sup>.

Aforar las vasijas, principalmente las de vino que llegaban a la ciudad, era una tarea muy delicada en una época que tiene como particularidad la diversidad de medidas. Por ello, los aforadores son los únicos oficiales dependientes de la Municipalidad que debían realizar un aprendizaje de un año de duración al lado de un Maestro. Cada aforador tenía su vara para medir "selon l'eschantillon ou estalon qui est en l'ostel de ladicté ville"<sup>38</sup> y su marca para hacerse identificar en caso de defecto o fraudes. Para aforar los vinos extranjeros, aceites, miel, grasas y las cubas para moler uvas, era necesario que dos aforadores estuviesen juntos. Si un vendedor o un comprador dudaba de la exactitud de la medida realizada por un oficial, podía llamar a otro aforador. Solamente se tenía el derecho de solicitar un tercero cuando los dos primeros no estaban de acuerdo. El vendedor pagaba el salario de todos los que habían intervenido<sup>39</sup>.

En 1383 en Auxerre, fueron confirmados los privilegios de los cuatro Maestros del Patrón del Aforo. Su función consistía en enseñar el oficio y tomar juramento a todos los que se iniciaban en el oficio<sup>40</sup>.

Para completar el cuadro de oficiales que se ocupaban del comercio del vino la Ordenanza reglamentaba el oficio de descargador. Solamente nos interesa destacar, por su incidencia sobre el precio del vino, la fijación detallada de sus salarios, variable de acuerdo con las características del lugar de descarga.

Dos comisarios nombrados por el Preboste inspeccionaban el puerto de Grève para hacer cumplir estas Ordenanzas relativas a los oficiales y a los vinos<sup>41</sup>.

Para medir los otros productos alimenticios, se habían establecido cuatro tipos de medidores siguiendo los diversos productos: sal, granos, cebollas, frutas. Entre ellos se destacaba el medidor de sal, que además de las tareas propias de su cargo debía verificar, en la ciudad de París y alrededores, todas las medidas utilizadas

(35) Ordonnances... T. X, pág. 322.

(36) "cofradías, aceites, cebollas, porotos, habas y los muertos a condición de pregonar cada uno de ellos, uno por día con el fin de que cada uno tenga igual parte en las tareas...". En 1416 se agregó a las tareas de pregonero aquella de anunciar los muertos, dice DAGE, René: Ob. cit., pág. 55.

(37) Ordonnances... T. X, págs. 273-81. FRANKLIN, A.: La vie privée d'autrefois. Paris, Plon, 1887, pág. 36, dice: "los Pregoneros podían solamente conceder sus servicios a los Taberneros entonces el ramo de verdura o la corona de hiedra que más tarde se utilizara como señal de taberna".

(38) "según la muestra o patrón que está en la Municipalidad de dicha ciudad".

(39) Ordonnances... T. X, pág. 275.

(40) Idem, ob. cit., T. VII, págs. 17-18.

(41) Idem, ob. cit., T. X, págs. 277-78.

en los graneros de sal, de granos y las empleadas para medir las cebollas y frutas. Para el cumplimiento de estas tareas utilizaban los patrones conservados en la Municipalidad. Anualmente inspeccionaban las medidas empleadas por los comerciantes, revendedores y taberneros. Para efectuar esta tarea iban seis, tres ancianos y tres nuevos que aprendían el oficio. En total había veinticuatro medidores formados en dos grupos, que trabajaban en días alternados. Uno de sus miembros era elegido para recaudar los beneficios obtenidos por todos y efectuar el pago semanal de salarios <sup>42</sup>.

Como el comercio de cereales era más activo que el de sal, los medidores eran más numerosos y estaban distribuidos en tres grupos para cumplir sus tareas en Grève, en "Halles" y en "Juiverie". Median los cereales por turno: a cada uno se le asignaba una tarea, finalizada esta no podía cumplir otra hasta tanto todos sus camaradas no hubieran tenido también un trabajo efectivo. En el momento de medir, estos oficiales debían controlar si los granos estaban mezclados, mojados y si eran de calidad homogénea <sup>43</sup>. Los revendedores de cereales podían medir solamente hasta un sextario; cuando la venta era mayor, la medida debía ser efectuada por el medidor-jurado <sup>44</sup>.

Sobre los restantes, medidores de cebollas y de frutas, no hay particularidades a destacar, sólo que, como a los anteriores, les estaba prohibido realizar cualquier operación comercial relacionada con los productos que ellos median <sup>45</sup>.

Desde 1393 la venta de ganado en el mercado de París era efectuada por doce oficiales dependientes de la Municipalidad <sup>46</sup>. A pesar de ello, sus oficios no eran impuestos a los comerciantes foráneos que llevaban el ganado a la Gran Ciudad; éstos podían realizar libremente, por sí mismo, sus ventas. La organización de este comercio exigía, para el traslado del ganado a París, el respeto de ciertas normas: Conducirlo directamente al mercado, no negociarlo durante el trayecto, especialmente después de las siguientes ciudades: Soisy, Longjumeil, Neaufle, Montmorency y Louvres <sup>47</sup>.

La ciudad de París recibía la provisión de pescado por intermedio de los "comerciantes de pescado de mar", de los "pescaderos de agua dulce" y de los "pescadores".

Los comerciantes de pescado de mar debían tener una organización compleja y reglamentos para organizar sus actividades pero nuestros documentos son poco explicativos. Solamente podemos observar que estos comerciantes llevaban todo el pescado a las Halles donde diez vendedores-jurados eran los encargados de venderlo a los minoristas o puesteros de las Halles, a los pescaderos establecidos en la Ciudad, a los burgueses y a los proveedores de hoteles. Así, los comerciantes foráneos podían volver inmediatamente hacia la costa. Los diez cargos de vendedores-jurados fueron creados por el Rey después de pedidos formulados por dichos comerciantes <sup>48</sup>. La venta por menor era permitida únicamente a los minoristas de las Halles <sup>49</sup>.

(42) *Idem*, ob. cit., T. X, págs. 296-98.

(43) *Idem*, ob. cit., T. X, págs. 261-63.

(44) *Idem*, ob. cit., T. X, págs. 258-61.

(45) *Idem*, ob. cit., T. X, págs. 310-11.

(46) *Idem*, ob. cit., T. VII, págs. 527-28.

(47) *Idem*, ob. cit., T. VIII, págs. 620-22.

(48) *Idem*, ob. cit., T. IX, págs. 92-93 (1420).

(49) *Ordonnances...* T. VII, págs. 612-20 (1394).

Para la venta de pescado de agua dulce, la Ordenanza de 1416 fija algunas normas que son una ampliación de las que ya se habían establecido para el traslado y la venta de ganado:

- prohibición de descargar el pescado traído por el Sena antes de llegar a París;
- prohibición a los comerciantes de comprar este producto para revenderlo después en París o en cualquier otra parte, (dos leguas antes de su arribo);
- prohibición de la venta furtiva;
- obligación de llevar el producto directamente al lugar de venta, frente al Châtelet;
- prohibición a los comerciantes de lampreas provenientes del Eure de detenerse más de un "día natural" durante el trayecto;
- los comerciantes de lampreas debían entrar en París en pleno día;
- prohibición a los comerciantes de Saint-Denis de comprar el pescado en París para revenderlo en esta misma Ciudad.

La Ordenanza no indica cuáles eran las personas que efectuaban este comercio. Sin duda no eran funcionarios nombrados por el Preboste. Si formaban una Corporación, esta no gozaba de todos sus derechos: Los dos "preudes-hommes" destinados a guardar las ordenanzas eran elegidos por las personas del oficio y por "otras personas" si fuera necesario, establecía uno de los artículos <sup>50</sup>.

Los pescadores divididos en "pêcheurs à engins" y en "pêcheurs à verge" <sup>51</sup> vendían ellos mismos el producto de su pesca delante de la Gran Carnicería de París. Encontramos documentos relativos a los pescadores del Somme y de Corbeil en los que el Rey confirma sus privilegios de pesca pues eran a menudo impugnados por los Sargentos de Aguas y Bospues <sup>52</sup>.

El comercio de sal por su compleja organización y su gran importancia en la vida económica de la época merece nuestra atención. Según la Ordenanza sobre la gabela del año 1383, todos los comerciantes llevaban su sal al granero oficial donde los "grenetiers et contreroleurs" <sup>53</sup> designados por el Rey median, confeccionaban listas con los nombres de los comerciantes y la cantidad de sal entrada y eran los encargados de venderla. Toda la sal así recibida, era guardada en el granero bajo tres llaves.

El comerciante que fijaba el mejor precio tenía el derecho de vender la sal en primer lugar. Si durante esta venta otro vendedor establecía un precio todavía más bajo, este no podía iniciar la venta hasta que el primero no hubiese vendido diez moyos. Se pagaba al comerciante cuando la venta de toda su sal estaba terminada. Todas las medidas utilizadas en los graneros debían ser verificadas según el patrón de París y marcadas con la flor de lis <sup>54</sup>. Según la Ordenanza de 1379, los vendedores ven-

(50) *Idem*, ob. cit., T. X, págs. 309-10.

(51) Diferentes pescadores según los instrumentos utilizados para pescar: redes o cañas.

(52) *Ordonnances...* T. VII, págs. 181-182 y T. IX, págs. 518-20.

DELAMARE, M. *Traité de Police*, T. III, págs. 307-308, explica que los primeros tenían derecho de pesca en cierta extensión del Sena y del Marne llamada "el Agua del Rey". Los otros, "à verge", no tenían tanta libertad, se les establecía los lugares de la ribera donde cada uno debía pescar.

(53) "Salineros y registradores".

(54) *Ordonnances...* T. VII, págs. 746-51. Antes, la venta se efectuaba según "el turno de Papel", es decir de acuerdo con la inscripción realizada al llegar la sal al granero.

dian la sal al precio de granero, solamente en pequeñas cantidades y los días de mercado en las grandes ciudades y burgos. Estos vendedores minoristas eran designados por los funcionarios de los graneros y todos los años debían jurar obediencia a las ordenanzas. La venta y el uso de sal que no provenía de los graneros oficiales eran castigados y la sal confiscada <sup>55</sup>.

La Ordenanza de 1416 establecía, al lado del comercio de otros productos, algunas medidas relativas a aquel de la sal, pero a aplicar cuando la gabela fuera suprimida. Las colocamos aquí a título informativo para mostrar cómo la Municipalidad había pensado organizar ese comercio y para señalar el carácter transitorio de ese impuesto.

Toda la sal que no estaba destinada a un comerciante o burgués de París debía ser llevada al puerto o a la plaza de la Saunerie, según las rutas utilizadas (marítima o terrestre) con el fin de ser allí vendida o depositada en el granero. En este lugar la sal podía permanecer hasta cuarenta días; pasado este lapso, la sal debía ser puesta en venta y tasada convenientemente de acuerdo con el precio de compra y la moneda corriente.

Únicamente los revendedores podían comprar la sal en el momento de descargar hasta la cantidad de un moyo para venderlo en la ciudad.

Así, pues, se pensaba suprimir la obligación de enviar la sal a los graneros si esta era destinada a los comerciantes de París y permitir la venta a los revendedores <sup>56</sup>.

Por último, para igualar este comercio al de los restantes productos alimenticios, la Ordenanza instituía los oficios de corredor, transportador y medidor <sup>57</sup>.

#### c - El abastecimiento de París:

Uno de los aspectos significativos de las Ordenanzas analizadas reside en la voluntad que manifiesta la Municipalidad de París por conservar la calidad y el bajo precio de las mercaderías y por procurar el regular abastecimiento de la Ciudad.

Desde 1408 hasta 1420 hallamos las mismas disposiciones para el arribo de los productos destinados al mercado parisiense: Las mercaderías no podían ser descargadas para ser almacenadas, los comerciantes o particulares no podían comprarlas antes de su arribo a la Ciudad. También la reventa de un producto en el mismo mercado de compra estaba prohibida <sup>58</sup>.

Para los vinos y los granos, la Ordenanza de 1416 ponía todavía más cuidado para evitar los fraudes y las maniobras de comerciantes poco escrupulosos y para proteger los privilegios de los comerciantes parisenses y los derechos de la Ciudad.

Todos los comerciantes podían transportar libremente sus mercaderías aguas abajo de los puentes de la Ciudad, pero para pasarlos y para conducirlos por el Sena aguas arriba, desde el puente de Mantes, era necesario ser miembro de

(55) *Ordonnances...*, T. VI, págs. 440-49.

(56) *Idem*, ob. cit., T. X, págs. 294-95.

(57) *Idem*, ob. cit., T. X, págs. 303-304.

(58) Para poder descargarlos el mercader debía haber dejado establecido que las mercaderías iban destinadas a un puerto ubicado entre el lugar de origen y la ciudad de París.

la Hansa de París y tener compañía francesa, si no que "il soit bourgeois de Paris, auquel cas il ne lui faut que estre hancé" <sup>59</sup>.

En la misma forma, para descargar los vinos y venderlos por mayor o menor, era necesario ser burgués residente en París. Los comerciantes foráneos solamente tenían derecho de venta de vinos junto al río <sup>60</sup>.

Todos los vinos transportados a la Ciudad debían ser expuestos inmediatamente para su venta; los de Borgoña dentro de los quince días, los franceses dentro de los diez días y guardar el turno establecido según el día de llegada. Toda venta debía comenzar por la carga entera de un barco <sup>61</sup>, sin mezclas de región ni de calidad <sup>62</sup>, en forma continua hasta finalizar las existencias. Ningún vino ni otro producto en venta podía ser retirado del mercado antes de su total agotamiento. La venta por menor se efectuaba después de pagar los impuestos de pregón y de almacenaje y los vinos extranjeros, después que el Preboste hubiera establecido su precio. Para ello, los comerciantes declaraban el lugar de origen, precio de compra y demás gastos. Una vez fijado el precio, los recipientes eran lacrados para evitar las mezclas y adulteraciones.

Para el arribo y puesta en venta de granos y harinas también existían disposiciones que favorecían a los comerciantes de la Capital. Estos tenían posibilidad de almacenar, depositar en graneros las harinas y cereales traídos a la Ciudad y de allí llevar las muestras al mercado para tasarlos, mientras que, los foráneos debían descargar los granos en las plazas determinadas, conservarlos en bolsas y venderlos por completo al tercer día de mercado al precio que pudiesen valer. Cuando los granos no eran vendidos en forma inmediata y comenzaban a deteriorarse en el río, se podía solicitar permiso al Preboste para desembarcarlos y depositarlos en un granero.

La venta debía hacerse a todos aquellos que lo desearan excepto en épocas de carestía; en este momento, los cereales eran distribuidos a cada uno según su estado y provisión de justicia.

Los revendedores, los posaderos, los panaderos y los molineros debían comprar sus cereales una hora después de la apertura de ventas en el mercado; a los changadores que transportaban la mercadería, toda compra de granos les estaba prohibida; con el fin de evitar la selección de harinas, los molineros no podían ejercer el oficio de panadero y viceversa <sup>63</sup>.

En 1420, inmediatamente después de la escasez de granos y, en consecuencia, de los abusos de comerciantes, el Rey estableció medidas todavía más estrictas: La venta debía realizarse los días de mercado y con la única participación de los comerciantes mayoristas; los revendedores y medidores estaban excluidos. Además, la com-

(59) Según PICARDA, E.: *Les Marchands de l'eau, Hanse parisienne et compagnie française*. París, 1901, págs. 42-47. La Hansa tenía por objeto la vigilancia del tráfico en una zona determinada del Sena. Su origen es necesario buscarlo en la época de las incursiones normandas. Los burgueses de París, las mujeres y los extranjeros (no residentes) podían ser miembros de la Hansa. "El tráfico fluvial de Mantes a París, reservado a los burgueses hanséuticos de París, era accesible a los extranjeros y a las mujeres cuando eran hanséuticos y tomaban compañía francesa. El preboste de mercaderes o uno de los regidores designaban según su arbitraje aquellos comerciantes burgueses hanséuticos de París que debían ser los socios de los extranjeros". Ese compañero hanséutico tenía derecho a la mitad de las mercaderías o a la mitad de las ganancias. Sin duda, en los orígenes acompañaba la mercadería desde su entrada en los límites de la Hansa hasta su salida.

(60) *Ordonnances...*, T. X, págs. 263-67.

(61) Esta condición fue establecida para evitar la venta secreta de los mejores vinos antes de la iniciación de ventas en el mercado.

(62) Cuando un comerciante había llevado varios barcos al puerto de Grève y tenía necesidad de colocar los diferentes vinos reunidos, él debía solicitar una autorización al Preboste.

(63) *Ordonnances...*, T. XI, págs. 258-61.

pra de granos para moler y luego la venta de la harina estaban prohibidas dentro de una misma ciudad <sup>64</sup>. Sin embargo, estas medidas rigurosas que disminuían de hecho la libertad de comercio, trajeron consecuencias contrarias a las que se esperaban; los habitantes de los alrededores no encontraron ningún interés en conservar París como el único mercado para vender sus productos <sup>65</sup>.

## II — LOS MERCADOS, LAS FERIAS

¿Qué nos muestran los documentos sobre los lugares donde se efectuaban las transacciones? Los mercados parecen ocupar un lugar más importante que las ferias. Es conocida la importancia de los mercados en cada ciudad, como salida de alimentos cultivados en el lugar y como fuente de aprovisionamiento. A ello se debe, sin duda, la precisión con que han sido fijados los días para la realización de mercados semanales <sup>66</sup>.

Otro aspecto que es necesario remarcar es el interés manifestado por las ciudades por atraer gente hacia sus mercados. El pago de derechos de venta constituía, sin lugar a dudas, un beneficio importante aunque ellos no están determinados en nuestros documentos.

Por igual motivo, las ciudades adoptaban diversas medidas para asegurar y proteger el arribo de comerciantes y mercaderías. Así, las ciudades de Ervy, Voisines, Vermanton, Lorris y otras <sup>67</sup>, habían establecido que todos aquellos que se dirigían al mercado o que de allí volvían, no podían ser tomados prisioneros "que pour des delicts comis le jour mesme du marché" <sup>68</sup>.

Gourdon agregaba todavía otra franquicia: Los productos que los comerciantes traían al mercado, no podían ser confiscados, ni aún tratándose de deudas fiscales, después del mediodía del miércoles hasta la misma hora del viernes <sup>69</sup>. Asimismo, en todas esas ciudades, cuando un habitante había olvidado pagar los impuestos sobre sus ventas o compras, tenía una semana para regularizar su situación sin ser inquietado.

(64) Idem, ob. cit., T. XI, págs. 48-52.

(65) GILLEULS, A. des: *L'approvisionnement de Paris en céréales dans le passé et dans le présent*. Paris, 1910, págs. 2-3.

(66) Ordonnances...

Azillan: viernes, T. XII, págs. 571-73.

Brianconnais: martes, T. VII, págs. 719-36 (1396).

Fleurance: lunes, quincenal, T. VIII, págs. 81-99 (1396).

Saint-Rome-Tarn: T. VIII, págs. 475-78 (1401).

Malast: sábado, T. VII, págs. 494-510 (1388).

Realmont: miércoles, T. VII, págs. 193-97 (1388).

Auxerre: semanal, T. VIII, págs. 572-73 (1403).

Paris: miércoles y sábados, T. X, págs. 258-61 (1416).

Meulan, jueves, T. IX, págs. 61-63 (1404). Aquí, los extranjeros, solamente el jueves, día de mercado, tenían el derecho de sacrificar los animales y vender su carne. Lo mismo

regía para los animales sacrificados fuera de la ciudad por dichos comerciantes.

Si bien el mercado estaba cerrado el domingo a causa del servicio religioso, Berron recibía en 1389 la autorización para vender víveres en una asamblea que se efectuaba ese día en la villa pero a condición de ser realizada lejos de la iglesia. - T. VII, págs. 235.

(67) Ervy, T. VI, págs. 199-209 (1377).

Voisines, T. VII, págs. 454-57 (1392).

Gourdon, T. VIII, págs. 74-77 (1396).

Vermanton, T. IX, págs. 576-79 (1410).

Lorris, T. X, págs. 48-52 (1413).

Malast, T. VII, págs. 494-510 (1392).

(68) "que por delictos cometidos el mismo día del mercado".

Ordonnances... T. VI, págs. 199-202, Ervy (1377).

(69) Idem, ob. cit., T. VIII, págs. 74-77, Gourdon (1396).

En Laudosum, al contrario, estaba establecido que el recaudador de impuestos en ferias y mercados debía cobrarlos el día mismo en que se efectuaba el mercado o la feria; caso contrario, los comerciantes quedaban liberados de esa obligación <sup>70</sup>, en Vienne, se procedía a la confiscación de productos si se constataba que el vendedor, premeditadamente, no había pagado los impuestos <sup>71</sup>, y, en Fleurance, por igual motivo, se debía pagar una multa <sup>72</sup>. La carta de Malast establecía que no se podían confiscar las mercaderías excepto cuando los comerciantes se hubiesen comprometido a efectuar el pago el día de mercado. Igualmente, estaba prohibido insultar a las personas que venían al mercado y los procesos por esa causa debían tener lugar el mismo día, si eso era posible <sup>73</sup>.

En 1400, la ciudad de París exceptuaba de derechos de calzada a quienes transportaban sus mercaderías el día de mercado <sup>74</sup>.

Las ferias, es decir esas "... concentraciones importantes y organizadas a periodicidad regular y espaciada, de comerciantes procedentes de regiones alejadas..." <sup>75</sup>, son consideradas también en los documentos que analizamos. Primeramente encontramos un conjunto de pequeñas ciudades como Bastide de Realmont, Malast, Fleurance, Favorone y Saint-Rome-de-Tarn que tienen la preocupación de hacer confirmar por el Rey el establecimiento y las fechas de sus respectivas ferias. Se trata, sin duda, de ferias aldeanas para impulsar la salida de los productos locales <sup>76</sup>. Las fechas son fijadas, en general, en función del santoral, lo cual hace pensar en fiestas religiosas al lado del intercambio de productos. Todas son de corta duración, tres días como máximo. En Malast, únicamente, son adoptadas medidas de protección para circular en la ciudad; en caso de deudas, los comerciantes no eran arrestados y, además, para favorecer la afluencia de foráneos, en el curso de los tres primeros años siguientes a la concesión de privilegios, los comerciantes pagaban solamente la mitad de los derechos fijados.

Un documento que se refiere a las ferias de Lendit prohibía revender, en el local de la feria, las mercaderías que acababan de ser compradas allí <sup>77</sup>, y de sacar los productos expuestos mientras durasen las ferias. Además, la venta debía ser efectuada solamente por los propietarios de las mercaderías. Para lograr una mejor aplicación de estas ordenanzas, el Rey prometió a los delatores la cuarta parte de las mercaderías confiscadas <sup>78</sup>.

Por último, un texto muy importante del año 1420: El Delfín Carlos concedió a la ciudad de Lyon dos ferias de seis días cada una con la exención perpetua de todos los impuestos sobre los comerciantes y con sus mercaderías además de la protección real durante su transporte. Estos textos son testimonios preciosos de la intervención del Delfín como Regente para ayudar una "Ville et Cité très-

(70) Ordonnances... T. VIII, págs. 197-208 (1398).

(71) Idem, ob. cit., T. VII, págs. 424-38 (1391).

(72) Idem, ob. cit., T. VIII, págs. 81-99 (1396).

(73) Idem, ob. cit., T. VII, págs. 494-510 (1392).

(74) Idem, ob. cit., T. VIII, págs. 377-81 (1400).

(75) GILISSEN, John: *La Foire, Recueils de la Société Jean Bodin, Bruxelles*, T. V, 1953, pág. 324.

(76) Ordonnances... T. VII, págs. 193-97, Realmont (1388); T. VII, págs. 494-510, Malast

(1392); T. VIII, págs. 81-99, Fleurance (1396); T. VIII, págs. 286-88, Favorone (1398); T. VIII, págs.

475-78, Saint-Rome-de-Tarn (1401).

(77) Esta disposición regía para todos los mercados y ferias del Reino.

(78) Ordonnances... T. VIII, págs. 323-25 (1399).

petitement peuplé par mortalitez de pestilence, chertez de vivres, guerres..."<sup>79</sup> pero especialmente muy fiel a su política, al apoyar una feria que llegará a ser una de las más importantes a fines del siglo XV y durante la primera mitad del XVI<sup>80</sup>.

El lugar donde se efectuaba la concentración y venta de productos también preocupaba a las autoridades municipales y reales. En las Ordenanzas aparecen cuidadosamente señalados estos lugares con el fin de facilitar la percepción de impuestos y la vigilancia de comerciantes.

En París, el mercado se realizaba en Halles donde diversos locales estaban reservados a la venta de granos, pescados de mar, aves, carnes, nueces y otras frutas.

Martineau nos informa sobre los edificios que constituían las Halles al finalizar el siglo XIV:

"entonces, cuando la mayor parte de la obra está terminada después de bastante tiempo, las halles propiamente dichas se presentan como una yuxtaposición irracional de edificios cubiertos y de apéndices construidos en diferentes épocas.

Aparte de las halles de la marea, que están separadas, todos los edificios de halles están reunidos dentro de un cerco que en algunos lugares está constituido por los mismos edificios. Sobre la parte interior del cerco así como sobre casi todos los edificios, están instaladas casillas, tenduchas o abrigos diversos. La mayor parte de estas especies de negocios tienen la forma de pequeñas casas con el techo en V. Ciertos puestos están al aire libre.

Las construcciones no tienen divisiones interiores: los puestos se encuentran unos a continuación de los otros. Tienen generalmente de seis a siete metros de alto..."<sup>81</sup>.

Dos halles cubiertas y otros lugares al aire libre estaban destinados a la venta de pescado marino desde el siglo XIII; el pescado salado se vendía en el lugar denominado "Parquet de la Marée"<sup>82</sup>. En 1403, esos comerciantes ofrecieron al Rey edificar "pour une fois aux despens d'icelle marchandise, le lieu et Halle que l'en dit la Garde aux Poissons esdictes Halles..."<sup>83</sup>. Se fijó el precio en mil cuatrocientas cincuenta y dos libras parisienses. El Rey, en compensación, debía mantener el edificio y eximir a dichos comerciantes del impuesto denominado Hellebic<sup>84</sup>.

Hacia 1408, la situación económica y edilicia de este mercado no era brillante; los comerciantes, en efecto, no pagaban sus censos y habían abandonado sus puestos de venta. En consecuencia, las Halles estaban casi en ruinas<sup>85</sup>. Pierre des Essart, Preboste de París fue nombrado comisario reformador con plenos poderes para obligar a los comerciantes a mantener el edificio en buen estado y a vender en esos locales. A pesar de tales medidas, fue necesario esperar algunos años y, especialmente, las reformas del siglo XVI para solucionar este estado de cosas<sup>86</sup>.

79) "Villa y Ciudad escasamente poblada por mortalidad causada por pestes, carestía de víveres, guerras...". *Ordonnances...*, T. VI, págs. 45-48.

80) BRESARD, M.: *Les foires de Lyon aux XVe siècles*, Paris, Picard, 1914, págs. 2-3.

81) MARTINEAU, M.: *Les Halles de Paris, des origines à 1789*, Paris, 1960, pág. 37.

82) DELAMARE, M.: *Traité de la Police*, Paris, Brunet, T. III, pág. 91.

83) "por una vez, a expensas de esa mercadería, el lugar y puesto que se llama Depósito del Pescado en dicho Mercado..."

84) *Ordonnances...*, T. VIII, págs. 613-618.

85) *Idem*, ob. cit., T. IX, págs. 329-30.

86) MARTINEAU, M.: ob. cit. pág. 144.

Los carniceros, parecería, comenzaron sus ventas en Halles después de 1416. Esta Ordenanza establecida entre las cuatro nuevas carnicerías de París, una "en partie de la Halle de Beauvais... qui devait son nom à la ville d'origine des marchands drapiers qu'elle abritait..."<sup>87</sup>.

Fuera de este mercado parisiense se encuentran otros lugares donde la venta estaba autorizada: Los cereales se vendían en el mercado de Grève y en la "Halle de Juiverie" ubicado en la isla de la "Citè"<sup>88</sup>, la venta de aves se efectuaba "à la porte de Paris, ou en rue neuve-Nostre Dame, ... tous les jours de l'An..."<sup>89</sup>. Sobre la sal los documentos indican que, tanto los corredores como los trituradores, ejercían sus tareas "en la place de la Saunerie, sur le cay de la riviere, et aussi sur les bateaux et en toutes les places de ladite Ville de Paris..."<sup>90</sup>. Mientras que el pescado marino era vendido en Halles, el que traían los pescadores de agua dulce se vendía "aux boutiques et ès pierres à poisson d'entour Chastellet et les petit Pont..."<sup>91</sup>.

Sobre el mercado de vinos tenemos otros informes: Hasta 1413 los vinos llevados a París en carretas eran vendidos por dos o tres vendedores en la "estappe aux halles de Paris"<sup>92</sup>. Pero, como la cantidad de vehículos reunidos los días de mercado presentaban problemas de circulación hasta la calle Saint-Denis, en 1413, l'Estappe fue trasladada a la plaza de Grève "devant l'Ostel commun de ladite Ville"<sup>93</sup>. Así, hasta ese momento, se habían vendido solamente, los vinos traídos en barcos. Parece, sin embargo, que esta Ordenanza no fue enteramente respetada: Encontramos que en 1416 los comisionistas, vendedores y aforadores ejercían sus funciones tanto en el puerto de Grève como en "Estappe", el artículo 102 dice: "Que nul desdis Vendeurs qui aura aucune besongne au port de Grève, ne pourra avenir gagner à ladite Estappe, s'il n'est jour de feste..."<sup>94</sup>. Además, entre los diversos salarios establecidos para los comisionistas y vendedores, existía aquel de los vinos llevados a la "Estappe". ¿Esta Ordenanza establece la diferencia entre el puerto y la plaza de Grève o bien se refiere a la Estappe en las Halles?<sup>95</sup>. La misma Ordenanza establecía cuatro puertos para el desembarco de vinos según el lugar de origen: Para los vinos del sudeste y de Borgoña, el puerto de Grève; para los vinos finos franceses, el puerto François y para aquellos de la región del Loire, el puerto de Moulins du Temple.

La comunidad de Carniceros todos los años otorgaba la concesión de sus puestos en la Gran Carnicería situada a la puerta de París, delante del Grand Châtelet. El reglamento habla también de otros situados junto al Petit-Pont<sup>96</sup>.

Los religiosos de la Abadía de Santa Genoveva hacían lo mismo en la carnicería que ellos dirigían<sup>97</sup>.

87) "en parte del puesto de Beauvais... que debía su nombre a la villa de origen de los mercaderes de paños que ella resguardaba..."

MARTINEAU, M.: ob. cit., pág. 40, *Ordonnances...*, T. X, págs. 372-75.

88) *Ordonnances...*, T. X, págs. 258-63.

89) "junto a la puerta de París, o en calle nueva Nuestra Señora... todos los días del año..." *Ordonnances...*, T. IX, pág. 155 y T. IV, págs. 490-92.

90) "en la plaza de la Saunerie, junto al muelle del río y también en los barcos y en todas las plazas de dicha Ciudad de Paris..." *Ordonnances...*, T. X, págs. 303-304, (1416).

91) "en los negocios y en las piedras para pescado en las inmediaciones del Châtelet y del Petit Pont..." *Ordonnances...*, T. X, págs. 308-10 (1416).

92) *Ordonnances...*, T. IX, págs. 712-14 (1407).

93) "delante del Ayuntamiento de dicha Ciudad". *Idem*, ob. cit., T. X, págs. 31-33.

94) "que ninguno de dichos Vendedores que tenga alguna tarea en el puerto de Grève, no podrá venir a ganar en dicha étappe si no es día feriado..."

95) *Ordonnances...*, T. X, págs. 273-268-271 - 263-267.

96) *Idem*, ob. cit., T. VI, págs. 590-97.

97) *Idem*, ob. cit., T. VI, págs. 614-19.

Después de la participación de carniceros en las rebeliones de Maillotins y de Cabochiens, la Realeza confiscó la Gran Carnicería "avec ses appartenances et appendances quelconques, et touz les droiz, rentes..."<sup>98</sup>, hasta 1388. En 1416 fue ordenada su demolición "jusqu'au rez de terre, sans y rien reserver" y el traslado del matadero que estaba detrás del Grand Pont a un "lieu moins nuisable à la chose publique..."<sup>99</sup>, fuera de París; "près ou environ des Tuilleries Saint-Honoré, qui sont sur ladite reviere de Seine, autre les fossez du Chasteau du Louvre..."<sup>100</sup>. Y, en consecuencia, fue decidida la construcción de cuatro nuevas carnicerías: Una en las Halles de la cual ya hemos hablado,

"l'autre près nostre Chastellet de Paris à l'opposite de Saint-Lieffroy, abouissant par derrière, sur et près de la rivière de Seine: l'autre près et joignant de nostre petit Chastellet de petit Pont, en la réclate ou souloit estre le petit Pont ancien; et l'autre sera entour les murs du Cimetiere Saint Gervais..."<sup>101</sup>.

En estas carnicerías, pertenecientes al Rey, fueron instalados cuarenta puestos para alquilar en su beneficio<sup>102</sup>.

En 1418, la Gran Carnicería fue restablecida delante del Châtelet, cuando el duque de Borgoña se convirtió nuevamente en maestro de la capital<sup>103</sup> y se ordenó la demolición de las otras cuatro carnicerías; sabemos solamente que aquella situada en Halles, permaneció.

Las ciudades restantes tenían, sin duda, emplazamientos semejantes pero los informes que se pueden extraer de los documentos son de escasa importancia comparados con los de París. En Millau la venta de sal se realizaba obligatoriamente en una plaza de la villa<sup>104</sup>; los habitantes de Lautrec recibieron la autorización para construir una Halle y una Carnicería<sup>105</sup>; los de Grancy debían conservar sus Halles: "la grant haule et la petite où l'en vant les blez..."<sup>106</sup>; en Saint Marcellin la Halle fue trasladada y rodeada de una plaza cuadrada<sup>107</sup>; según los privilegios de la Bastide de Realmont, los carniceros pagaban cinco sueldos de censo por sus puestos<sup>108</sup>; en Pontoise encontramos una calle de la carnicería donde los desolladores no debían arrojar los residuos<sup>109</sup>; en Béziers "écorcherie" estaba situada en un lugar llamado "Escoriador" o "Boquaria" y la carne se vendía en un puesto ubicado cerca de la plaza pública<sup>110</sup>. En Chartres, en 1416, el Rey ordenó el traslado de dos "écorcheries" fuera de los muros de la ciudad.

(98) "con cualesquiera dependencias y todos los derechos y rentas..." Idem, ob. cit., T. VII, págs. 178-80.

(99) "lugar menos perjudicial a la cosa pública..." Idem, ob. cit., T. X, pág. 361.

(100) "cerca de Tuilleries Saint-Honoré, que están sobre el río Sena y por otra parte, el foso del Castillo del Louvre..." Idem, ob. cit., T. X, págs. 372-75.

(101) "la otra, cerca de nuestro Châtelet de Paris en el lado opuesto de Saint-Lieffroy, lindante por detrás, cerca del río Sena; la otra, contigua a nuestro pequeño Châtelet del Petit Pont, atrás de donde estaba el pequeño Puente antiguo y la otra, cerca de los muros del Cementerio Saint Gervais..."

(102) Idem, ob. cit., T. X, págs. 372-375.

(103) Idem, ob. cit., T. X, págs. 468-71.

(104) Idem, ob. cit., T. VI, pág. 148.

(105) Idem, ob. cit., T. VIII, págs. 35-49 (1385).

(106) "el gran mercado y el pequeño (puesto) donde se venden los cereales..." Idem, ob. cit., T. IX, págs. 158-63 (1400).

(107) Idem, ob. cit., T. IX, págs. 376-89 (1343-1408).

(108) Idem, ob. cit., T. VII, págs. 193-97 (1388).

(109) Idem, ob. cit., T. VIII, págs. 629-31 (1403).

(110) Idem, ob. cit., T. IX, págs. 355-60.

### III — LOS MEDIOS DEL INTERCAMBIO

#### a — Los pesos y las medidas:

La uniformidad de medidas es un problema que los hombres del medioevo no llegaron a resolver. Casi se puede afirmar que en cada villa había una medida diferente<sup>111</sup>. Se encuentran algunos intentos realizados por las ciudades para llegar a uniformar los pesos y medidas, aunque quizás sus fines fueran solamente mejorar el comercio<sup>112</sup>.

No agregaremos nada a todo lo que ya ha sido dicho. Fuera de las medidas propiamente dichas, hay algunos datos sobre los patronos, la forma de medir y las multas aplicadas.

Las autoridades ensayaban por todos los medios evitar los fraudes en razón de la diversidad de medidas por regiones. La Ordenanza de 1416 prescribía que los corredores y vendedores de vino debían controlar si los toneles y las pipas tenían la capacidad debida "selon la moison des lieux et país dont ilz seront creuz;..." En caso contrario, debían advertir a los compradores<sup>113</sup>.

Todos los instrumentos utilizados por los comerciantes mayoristas y minoristas debían ser verificados según los patronos. Esta verificación era realizada por los medidores de sal en París<sup>114</sup>, por el Preboste, el Vizconde, el Mayor y los regidores en Dommart<sup>115</sup>, por los síndicos en Sumene<sup>116</sup>, por los Oficiales del Señor en Vienne<sup>117</sup>, por el Preboste o el Juez con los Cónsules en la Bastide de Realmont, en Favorone y en Sant-Rome-de-Tarn<sup>118</sup> y por dos Guardas en Ruán<sup>119</sup>.

En consecuencia, son bastante elevadas las multas establecidas en distintas villas. Se castigaba principalmente el uso de medidas falsas o la falta de marca de verificación anual cuando esta había sido efectuada<sup>120</sup>.

Además del gran número de medidas, es necesario notar las diferentes formas de medir: "au ras, au comble, au demi-comble"<sup>121</sup>, según los productos. La Ordenanza de 1416 nos muestra cómo los medidores de frutas cumplían sus tareas:

(111) En Ruán encontramos que habían tres medidas diferentes: la del Vizcondado del Agua de la Ciudad, otra llamada marco de Troyes y la tomesa, el marco de Ruán. Idem, ob. cit., T. X, págs. 350-58.

(112) Hurtleur a partir de 1386 podía utilizar los pesos y medidas de París; Idem, ob. cit., T. VII, págs. 141-42. Los religiosos de la Charité-sur-Loire solicitaron cambiar sus medidas para vino por las utilizadas en Saint Fourcain. Esto nos muestra la importancia de este visado en la época; Idem, ob. cit., T. VII, págs. 19-20. Sin embargo, en 1388, pidieron utilizar nuevamente sus antiguas medidas; Idem, ob. cit., T. VII, págs. 183-84. Las medidas para sal de París debían ser utilizadas en los graneros de Reims, Langres, Laon, Beauvais, Châlons y Noyon; Idem, ob. cit., T. VII, pág. 458.

(113) "según la medida de los lugares y regiones de los cuales ellos provinieran;..." Ordenanzas... T. X, págs. 263-268-271-273.

(114) Ellos realizaban la verificación de las medidas para sal, para granos, para frutas; sus salarios eran diferentes según efectuasen la verificación de medidas viejas o nuevas.

(115) Ordenanzas..., T. VII, págs. 687-94.

(116) Idem, ob. cit., T. VIII, págs. 11-19.

(117) Idem, ob. cit., T. VII, págs. 424-38.

(118) Idem, ob. cit., T. VII, págs. 193-97; T. VIII, págs. 286-88; T. VIII, págs. 475-78.

(119) Idem, ob. cit., T. X, págs. 350-58.

(120) Ferruses multa de veinticinco sueldos tomeses o cortar la mano. Idem, ob. cit., T. VII, págs. 31-34.

Erries: multa de sesenta sueldos cada vez que se utilizaban. Idem, ob. cit., T. VII, págs. 306-20.

Dommart: multa de sesenta sueldos. Idem, ob. cit., T. VII, págs. 687-94.

Fleuranc: multa de seis libras. Idem, ob. cit., T. VIII, págs. 81-99.

Paris: multa de sesenta sueldos parisienses. Idem, ob. cit., T. X, págs. 296.

Villevueve de Coyseau: multa de treinta sueldos; por pequeñas medidas para vino o para aceite, siete sueldos. Idem, ob. cit., T. VIII, págs. 105-12; T. IX, págs. 376-89.

Laudorum: multa de sesenta sueldos por medidas para trigo; siete sueldos por medidas para vino o aceite. Idem, ob. cit., T. VIII, págs. 197-208.

(121) "al ras, colmada, semi-columada". Según la Ordenanza de 1416 el trigo se medía al ras y el harina, colmada. Idem, ob. cit., T. X, p. 314.

"ils seront deux ensemble, dont l'un sera à genouls et embrassera le minot par les bors de dessus, et l'autre mettra les ongaons dedens le minot, et l'emplira tant que les bras de l'autre seront tous combles; et quant il sera plain, ledit Mesureurs osterá ses bras, et adonc les ongnons du comble qui cherront à terre appartendront au Marchant vendeur, et ceulz qui demourront au minot, seront à l'acheteur..."<sup>122</sup>.

b — *Los precios, el crédito, las formas de pago.*

El carácter de nuestros documentos no nos permite establecer gráficos sobre precios de los productos alimenticios y observar sus variaciones a través de los años.

Encontramos solamente algunos precios fijados por el Rey. Es importante constatar que el vino, bebida muy apreciada, se vendía según los precios establecidos por las autoridades:

- En 1383, después de un impuesto recaudado en París, fue fijado el precio de venta de vinos y cervezas<sup>123</sup>.
- La Ordenanza de 1416 exigía que los vinos extranjeros se vendiesen según el precio establecido por el Preboste de París<sup>124</sup>.
- En la época del bando de vino, las villas fijaban el precio de esta bebida<sup>125</sup>.

Posteriormente, los momentos de crisis económica también brindan la ocasión para ello: En 1420, cuando las autoridades adoptaron medidas para evitar los fraudes y la escasez de granos en París<sup>126</sup>, y al año siguiente, cuando se trataba de disminuir los efectos de la nueva desvalorización de la moneda<sup>127</sup>.

La finalidad en todos los casos era la misma; evitar los abusos por parte de aquellos que tenían el privilegio de venta durante una época determinada del año.

Para el crédito, operación esencialmente privada, los datos son también escasos y como provienen de un solo tipo de fuentes, es decir, los privilegios de ciudades, hacen referencia casi exclusivamente a los Señores. Así, en Auxerre, el Rey tenía un crédito de cuarenta días para las mercaderías<sup>128</sup>, en Lorris, sólo de quince días<sup>129</sup>. El Señor de Vermanton tenía en esta ciudad igual plazo<sup>130</sup>; el burgués de Poix daba crédito al Señor por las mercaderías que excedían el valor de cinco sueldos pero exigía una prenda en garantía<sup>131</sup>. El Delfin en Beauvoir debía pagar un interés sobre el precio de la mercadería comprada, más un tercio de ese valor<sup>132</sup>.

Vislumbramos la importancia de esta forma de pago en las esferas privadas del comercio de la alimentación: Entre las tareas que cumplían los corredores de vino

-----  
(122) "ellos serán dos, uno de los cuales estará arrodillado y abrazará fanega por los bordes superiores, y el otro pondrá dentro las cebollas y la llenará hasta que los brazos del otro estarán colmados y cuando ellos estarán plenos, dicho Medidor quitará sus brazos y entonces las cebollas que caerán al suelo, pertenecerán al Mercader vendedor y aquellas que quedarán en la fanega, serán para el comprador." Idem, ob. cit., T. X, págs. 310-11.

(123) Idem, ob. cit., T. XII, págs. 129-30.  
(124) Idem, ob. cit., T. X, págs. 267-68.  
(125) Idem, ob. cit., T. VII, págs. 424-38, Vienne; T. VIII, págs. 158-66, Beauvoir en Reysnois, T. VIII, págs. 197-98, Loudoun.  
(126) Idem, ob. cit., T. XI, págs. 48-52.  
(127) Idem, ob. cit., T. XI, págs. 134-37.  
(128) Idem, ob. cit., T. VI, págs. 416-19.  
(129) Idem, ob. cit., T. X, págs. 48-52.  
(130) Idem, ob. cit., T. IX, págs. 578-79.  
(131) Idem, ob. cit., T. VII, págs. 600-607.  
(132) Idem, ob. cit., T. VIII, págs. 118-66.

encontramos la que consistía en anotar los nombres de los compradores junto al precio del vino comprado porque "a menudo las ventas se efectuaban a crédito".

Un último aspecto a señalar: Las formas establecidas para el pago. Parece que los vendedores de pescado de mar en las Halles de París eran los que estaban mejor organizados; por ello, sin duda, los vendedores de ganado en 1392<sup>133</sup> y los de vino en 1401 y 1403 establecían el pago de deudas por mercaderías entregadas, según la forma puesta en práctica por aquellos:

"c'est assavoir, que yeulx Vendeurs les puissent contraindre et faire contraindre par prinse de corps et de biens à ce faire; sanz ce toutesvoies que les diz debtours à cause d'icelles debtes, soient receuz à abandonnement en aucune manière"<sup>134</sup>.

No tenemos el documento relativo a los pescaderos. Ha sido conservado solamente un documento de 1420 que nos muestra que los puesteros de Halles debían hacer efectivo el pago al día siguiente de efectuada la compra, vale decir, al contado. En caso contrario debían ser privados de su oficio<sup>135</sup>. Los de Ruán, en cambio, se beneficiaban con un plazo de cuatro días<sup>136</sup>.

Los documentos que hemos podido estudiar son interesantes por varios conceptos.

Primero, los numerosos oficios jurados y reglamentados muestran la importancia alcanzada por esta organización entre los comerciantes de productos alimenticios. Pero esto sin arriesgarnos a decir hasta qué punto estos estatutos fueron aplicados. No tenemos datos sobre las infracciones, solamente las multas previstas sugieren su existencia.

Además, existía un mundo de pequeños oficios y de pequeños comerciantes fuera del ámbito de la actividad reglamentada que acabamos de analizar. También los grandes comerciantes escapan de esta organización; ni los comerciantes de vino, ni los de sal, ni los de ganado, ni aquellos de pescado marino aparecen en actitud de solicitar la confirmación de sus estatutos.

Entre esas corporaciones, los carniceros se muestran "orgullosos" de su organización cerrada y poderosa; quizá allí podemos encontrar una de las razones del papel importante que ellos cumplieron en las revoluciones económicas y políticas de la época. Aun después de las represiones su poder no fue disminuido. Sin olvidar la ayuda que ellos recibieron de los Borgoñones, se puede pensar que el monto de sus ventas era bastante considerable para proporcionarles tantos beneficios y, en consecuencia, la influencia política alcanzada.

NELLY ONGAY

-----  
(133) Idem, ob. cit., T. VII, págs. 527-28.  
(134) "es a saber, que yeulx Vendeurs puedan obligar y hacer obligar por detención y confiscación de bienes a hacer eso, sin que dichos deudores a causa de esas deudas, sean admitidos al abandono en manera alguna". Idem, ob. cit., T. VIII, págs. 481-83 y 617.  
La Ordenanza de 1416 establecía que los vendedores de vino debían proceder de la misma forma.  
(135) Idem, ob. cit., T. XI, págs. 92-93.  
(136) Idem, ob. cit., T. IX, pág. 245 (1407).