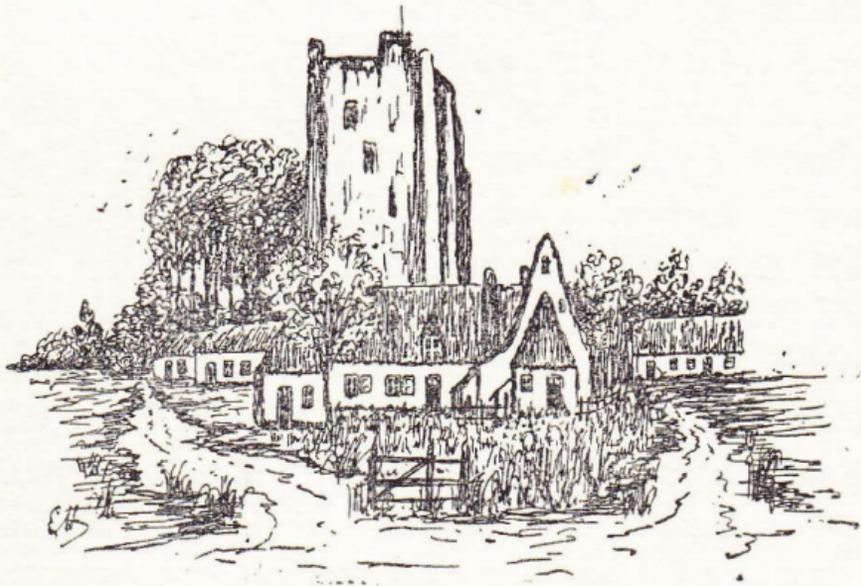


## CHAPITRE ONZIÈME.

Conversation avec un paysan. — Les semailles et la moisson. — Une ferme —  
La préparation du beurre.

Monsieur Desfeuilles avait raconté tout cela. Et entre l'Ecluse et Westcapelle il chercha l'occasion d'entamer une conversation avec un fermier des polders. Enfin, non loin de Saint Anna ter Muiden, il vit un paysan qui suivait le même chemin. Les touristes pressèrent le pas et rattrapèrent l'homme.

— Bonjour, mon ami, fit le négociant. Bonne terre par ici!



St. Anna Ter-Muiden.

— Bonjour, monsieur! Bonjour, mes enfants, dit le paysan.

Et il poursuivit: Oui, oui, bonne terre, . . . elle vaut mieux que celle du sud, au nord de Bruges, la terre y est maigre et les gens doivent peiner dur pour gagner peu.

Le laboureur se montra immédiatement disposé à parler de la culture.

— De ma ferme, dit-il, relèvent 50 Hectares de terrain. C'est l'étendue moyenne de nos propriétés; s'il y en a de plus grandes, il y en a de plus petites aussi. Et pour vous expliquer notre culture, je vous dirai comment nous passons l'année. En janvier, pour commencer . . . Nous ne faisons rien. Autour de feu nous lisons, nous fumons, nous jasons, nous nous promenons de temps à autre. Ce sont nos vacances, quoi! En février, mes valets de ferme coupent le bois qui alimentera le four et le foyer.

En mars le travail commence. Nous hersons la terre, et après avoir labouré, nous semons des fèves dans les sillons. Après le semaille, nous hersons encore, pour aplanir le sol et pour



Ferme dans les polders.

que les sèves sortent uniformément. Ensuite nous plantons des pommes de terre, également dans les sillons tracés par la charrue. Ensuite nous préparons le sol pour la culture du lin, et nous semons le lin, à la main ou mécaniquement.

Dans le foin, nous semons aussi du trèfle. Nous approchons du mois de mai: il est temps de semer les betteraves sucrières et fourragères. Ensuite les fèves. . . et les chevaux peuvent enfin se reposer jusqu'à la mi-juillet.

La semence est enfouie dans le sol, elle germe, les petites plantes apparaissent. Nous enlevons du champ toutes les mauvaises herbes. Vers le 24 juin (à la Saint-Jean) nous recevons une première récompense. C'est alors que nous vendons le lin, qui vers la mi-juillet, est arraché du sol, avec ses racines. A la fin de juillet commence la récolte du blé. L'orge est moissonnée à la faux ou mécaniquement. Une même machine moissonne le grain et le met en gerbes. Les gerbes sont assemblées par dizaines en meules, et restent sécher ainsi, sur le champ, durant une quinzaine. Ensuite on les porte dans la grange. Nous labourons les champs où se trouvait l'orge, ce qui fait disparaître les chaumes, on herse ensuite, et on prépare le champ pour qu'il

puisse être ensemencé au printemps, de fèves, de betteraves, de lin ou de seigle. Mi-juillet nous piquons les pois, qui séjournent cinq jours sur le champ pour y sécher, et que l'on doit manier plusieurs fois avec la fourche. Du 1<sup>er</sup> au 15 août nous récoltons le froment et le seigle, de la même façon que l'orge. S'il y a du trèfle parmi le seigle, le champ reste ainsi jusqu'à fin mai, et nous récoltons alors le trèfle. Il faut deux ans pour cette plante: la première année elle n'est pas suffisamment développée; nous y faisons paître des bestiaux, mais cela est dangereux, car le jeune trèfle est nuisible. Mi-août, commencement septembre, nous moissonnons les fèves, et à la mi-septembre nous récoltons les pommes de terre à la machine, ou avec la charrue, la fourche ou la pelle.

Elles sont immédiatement vendues ou placées dans des trous, pour attendre le printemps. Au début d'octobre, c'est au tour des betteraves. Nous les récoltons avec la fourche et la pelle et les portons immédiatement au train, ou au canal, d'où elles sont envoyées à la sucrerie. Au début d'octobre nous semons l'orge hivernale, ensuite le seigle et au début de novembre le froment. Au 15 novembre — à la Saint Martin — notre année de travail finit. Décembre et janvier sont mois de vacances.

— Ce repos est bien mérité, opina le père.

— Assurément, à la belle saison nous sommes levés dès trois ou quatre heures.

— Vous cultivez donc le froment, l'orge, le foin, le seigle, des pois, des fèves, du lin, du trèfle, des pommes de terre et des betteraves? dit Monsieur Desfeuilles.

— C'est là la culture principale. Il y a pourtant encore d'autres cultures dans les polders: le colza, semé en septembre et récolté en juillet; la luzerne, qui reste sept ans sur pied. On la coupe chaque année deux ou trois fois, et elle repousse. La luzerne séchée constitue un foin excellent pour les chevaux et le bétail. Nous semons des navets en juillet et les récoltons en novembre; c'est la nourriture d'hiver du bétail. Et ensuite le foin; le gazon est coupé en juin et séché sur le pré.

Nous faisons de la culture alternée: le champ qui a donné l'année dernière du lin, porte maintenant du froment, et celui qui a donné des fèves, du lin. La culture alternée a remplacé l'ancien système de la „friche”. Tous les sept ans un champ restait en friche et ne produisait rien. Mais la culture alternée et un bon fumage rendent cela inutile. Pour travailler ma terre, j'utilise six chevaux, et ils sont robustes, car le sol est dur.

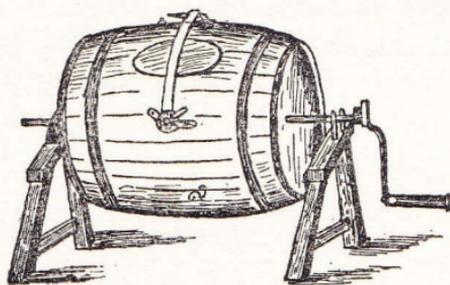
Lorsqu'il pleut, au temps des betteraves, il faut parfois atteler jusqu'à cinq chevaux devant la charrette, pour lui faire traverser le champ. Un bon cheval coûte de 1000 à 1100 francs. Il y en a bien de 600 francs, mais par contre, il y en a aussi de fr. 1600 à 2000 fr. Mais voilà la ferme. Voulez-vous la visiter ?

Le laboureur n'eut pas à répéter son invitation. Les Anversois virent les granges et les écuries, vides il est vrai, car les chevaux étaient au travail et le bétail était au pâturage. Mais le paysan donna encore des détails, au sujet du fumier.

— Le fumier des écuries est employé aux champs, mais il ne suffit pas. Nous achetons donc des engrais chimiques, tels que le sulfate, le superphosphate, etc. Chaque année, j'en ai pour près de 2.500.— fr.

— Un beau denier !

— Assurément ! Et il faut que je paie encore 6000 fr. de salaires à mes valets et ouvriers, et avec d'autres menues dépenses cela fait 10.000 fr. Et mon fermage ! près de 7000 fr. Je dois donc réunir 17.000 fr. avant de gagner un centime ! Notre besogne n'est guère facile ! Nous devons bien savoir calculer, diriger des gens, car à la belle saison j'ai plus de vingt valets sous mes ordres.



Baratte.

— Les citadins ignorent

tout de votre métier, dit Monsieur Desfeuilles.

— Actuellement, il faut que nous achetions des machines, moissonneuses, semeuses, batteuses. Presque tout mon grain est battu mécaniquement. J'en garde une partie, afin de donner du travail, en hiver, à mon personnel fixe. Je vais appeler ma femme à présent. Elle aussi pourra vous dire l'une et l'autre chose.

Une fermière aux joues rebondies sortit de la ferme et pria les visiteurs d'entrer dans la laiterie. Elle raconta comment se fait le beurre, disant :

— Le lait est composé d'eau, de caséine, de graisse et de sucre. Si nous laissons reposer quelque temps le lait, les particules de graisse montent à la surface ; c'est la crème. Celle-ci sert à faire le beurre. Pour cela, on baratte le lait. Voici une baratte, espèce de tonneau que l'on peut faire tourner avec vélocité.

Le lait est donc secoué ; les parties de beurre viennent à la surface et s'y réunissent en boulettes de la grosseur d'un poids.

Avec un écumoire, nous enlevons ensuite le beurre; ce qui reste dans la baratte est du lait écrémé.

On en fait des bouillies, dont on abreuve les porcs et les veaux. L'on malaxe ensuite le beurre pour en enlever tout le lait, et il est ensuite salé. Nous le portons alors au marché, à Bruges. Actuellement, il y a de nouvelles machines pour la préparation du beurre: je viens d'acheter une écrémeuse. C'est également une sorte de tambour qui est agité avec vélocité. De la sorte, la crème se sépare du lait; la crème et le lait sont assemblés dans des récipients séparés. Ensuite, le lait est traité de la même façon. Actuellement, il y a beaucoup de laiteries. Tout s'y fait mécaniquement, mais cela revient à ce que je vous ai dit.

— Combien de vaches avez-vous? demanda monsieur Desfeuilles.

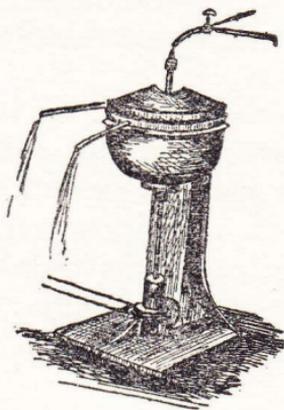
— Huit. C'est la terre de culture, ici. Dans les contrées de pâturages, comme le métier de Furnes, il y a des fermes avec vingt, trente, et jusqu'à soixante vaches.

— Les vaches restent-elles au pré durant tout l'été?

— Nuit et jour, de mai à novembre.

Elles ne viennent à l'écurie que pour que nous puissions les traire, et encore, dans certaines contrées, cela se fait dehors. L'hiver, on les tient à l'écurie. Je m'occupe aussi des porcs et des poules. Il y a près de cent poules, ici. Nous vendons les œufs aux négociants, qui les revendent en ville. Quant aux porcs, nous les mangeons nous mêmes. Chaque année, nous tuons un taureau et trois porcs.

Pour conclure, les visiteurs burent un bon verre de lait, et quittèrent la ferme après avoir chaleureusement remercié le paysan et sa femme.



Ecrémeuse.

A. HANS.

---

# A TRAVERS LA BELGIQUE

## DEUXIÈME PARTIE.

Le pays de Waas. — Gand et ses environs. — Le Meetjesland.  
— Bruges et le Franc de Bruges. — La côte. — Le métier  
de Furnes. — Le centre de la Flandre  
occidentale. — Le long de la Lys.



Librairie L. OPDEBEEK.

Rue St. Willebrord 47.

ANVERS.