CHAPITRE VINGT-QUATRIÈME.

Tirlemont - Le sucre.

Curiosités de Tirlemont — Le sucre — Le sucre de canne — Betteraves — L'industrie du sucre — Le chocolat.

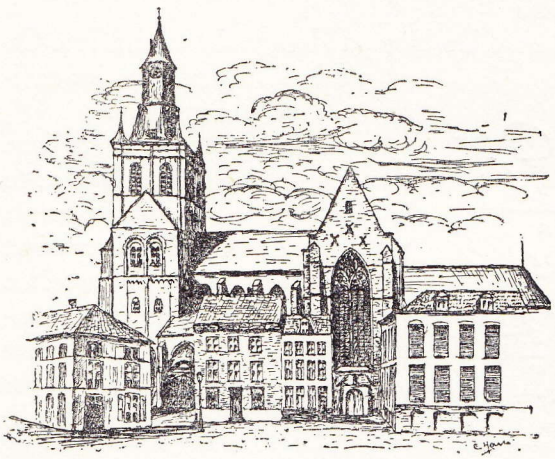
Par une longue et large rue, Monsieur Desfeuilles et les enfants se dirigèrent vers la Grand'Place, où ils s'arrêtèrent involontairement, frappés d'admiration, car cette place fait toujours une grande impression sur les étrangers, surtout à cause de ses deux églises, dont les deux tours s'élancent hardiment dans les airs. L'église Saint Germain, cachée partiellement par des maisons, a une tour de style roman. L'église Notre-Dame est très ancienne, elle aussi, car elle fut achevée en 1297. L'hôtel de ville et l'orphelinat de Tirlemont

mériteraient d'orner une grande ville. Sur une petite place à côté se trouve un monument élevé à la mémoire des combattants de 1830. Beaucoup de Tirlemontois se trouvaient parmi les volontaires belges.

— L'on prétend que les Hollandais furent déçus par une curieuse ruse, dit Mr. Desfeuilles. Les citoyens ne possédaient pas de canons, mais placèrent sur les remparts d'énormes pots à beurre. Les Hollandais, croyant que Tirlemont était bien pourvu d'artillerie, ne l'attaquèrent pas.

Les garçons éclatèrent de rire.

— Tirlemont a eu beaucoup à souffrir des maux de la guerre, poursuivit le négociant. Jadis la ville possédait de beaux édifices. Ce que la guerre avait épargné, fut détruit au cours du grand incendie de 1704, causé par l'imprudence d'un ouvrier, et qui faillit détruire toute la ville. Tirlemont possède à présent plusieurs fabriques, parmi lesquelles de célèbres brasseries et surtout une fabrique de sucre, qui produit chaque année plus de sucre que n'en consomme la Belgique entière.



L'église Saint-Germain á Tirlemont.

La foire aux bestiaux de cette ville est très importante.

Les touristes traversèrent des places spacieuses, de larges rues, et les boulevards qui remplacent les anciennes fortifications. Hors de la porte de Saint-Trond ils virent trois monticules, qui ne sont autres que des tumuli, tombeaux romains, d'après les uns, ou gaulois d'après d'autres. Ils sont là depuis 1800 ans. Dans l'un d'eux on découvrit en 1893 de nombreux objets en or, en argent et en bronze.

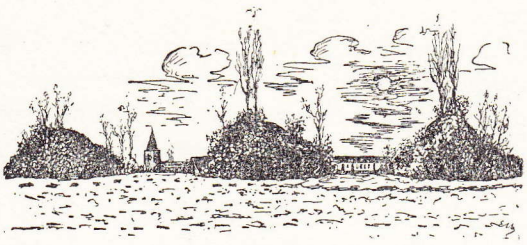
Les voyageurs se trouvaient à ce moment sur le territoire de Grimde, qui possède une fort ancienne église (12e siècle). Plus loin se trouve Hakendover, lieu de pélerinage renommé, qui, le 2e jour de Pâques, attire une foule considérable, tant de Flandre que de Wallonie. Les Français y combattirent les Autrichiens, en 1793. Oplinter possède également une église remarquable.

* * *

Le lendemain matin, nos amis visitèrent la fabrique de sucre, une installation modèle, qui fit ouvrir de grands yeux aux garçons. Nous allons relater ce qu'ils en comprirent.

***

Le sucre provient de la canne à sucre et des betteraves. La canne à sucre croit dans les pays tropicaux et est une plante croissant haut et à tige creuse. Cette tige contient le sucre, que l'on en retire en soumettant les tiges à la pression. Les Anglais et les Hollandais tirent beaucoup de cannes à sucre de leurs colonies. Mais nous voulons parler ici du sucre provenant des betteraves. Jadis, on n'utilisait que le sucre de canne. Vous savez que Napoléon, pour frapper au cœur son ennemi irréconciliable, l'Angleterre, édicta le blocus continental, c'est à dire qu'il défendit de faire le commerce avec l'Angleterre. Mais ce pays possédait alors de nombreuses colonies d'outre mer et importait surtout du sucre. Napoléon ordonna alors de cultiver la betterave sucrière et les premières fabriques de sucre de betterave furent édifiées. Nul ne prévoyait alors, sans doute, quelle puissante industrie venait d'être créée. La betterave allait devenir une plante fort utile, et de nombreuses étendues de la Belgique, de la Hollande, de la France, de l'Allemagne, de la Russie et de l'Amérique en sont couvertes. On sème la plante en mai et on récolte en septembre ou octobre. La verdure est coupée sur le champs même et sert à la nourriture des bestiaux. Les paysans transportent leurs betteraves vers le bâteau d'intérieur, vers le train ou le train vicinal. Préalablement, les betteraves sont pesées et on calcule la tare, c'est à dire la quantité que l'on déduit du poids, du chef de la terre qui adhère encore aux betteraves et que le fabriquant ne paie naturellement pas. L'on travaille les betteraves dans les sucreries. Les machines sont assez compliquées, et il faut en somme être très au courant des sciences



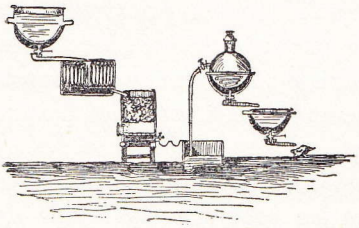
Les tumuli à Tirlemont.

Eglise d'Oplinter.

naturelles et de la chimie, pour comprendre comment on parvient à retirer du sucre de la betterave.

Tout d'abord les betteraves sont lavées, à la machine, et je vous assure qu'elles sont propres, après ce lavage! On les coupe alors, toujours mécaniquement, en tranches, que l'on met dans de grandes cuves. De l'eau chaude soutire le sucre des racines. C'est ce qu'on appelle la diffusion.

Ce qui reste des tranches, c'est à dire la pulpe, sert de nourriture aux bestiaux. Quant au produit de la diffusion, on le chauffe, on le purifie à la chaux, et on le débarrasse ensuite de cette chaux. Le liquide est alors amené dans des filtres, dont il sort tout à fait purifié, liquide transparent contenant 15 % de sucre et 85 % d'eau. On enlève cette eau par le chauffage. Après l'évaporation de l'eau, le sucre apparaît sous la forme de petits cristaux, mélangés de sirop. Ce sucre brut doit être purifié. On le met dans un cylindre qui tourne sur son axe et enlève les parcelles de sirop, plus lourdes. Le sucre est filtré, emballé et expédié sous la forme de sucre cristallisé.



Appareil pour la purification du sucre.

Une autre partie est fondue, filtrée au noir animal et amenée dans des récipients de forme conique. Le sucre s'y solidifie, car le liquide s'échappe goutte à goutte par la base. L'on obtient ainsi les pains de sucre. D'autres formes permettent d'obtenir du sucre en tablettes.

Du liquide l'on fabrique encore du sucre candi, ou du sucre en morceaux.

La fabrication du sucre en morceaux sera rendue compréhensible, si le lecteur veut bien examiner le schéma et lire les notes ci-après.

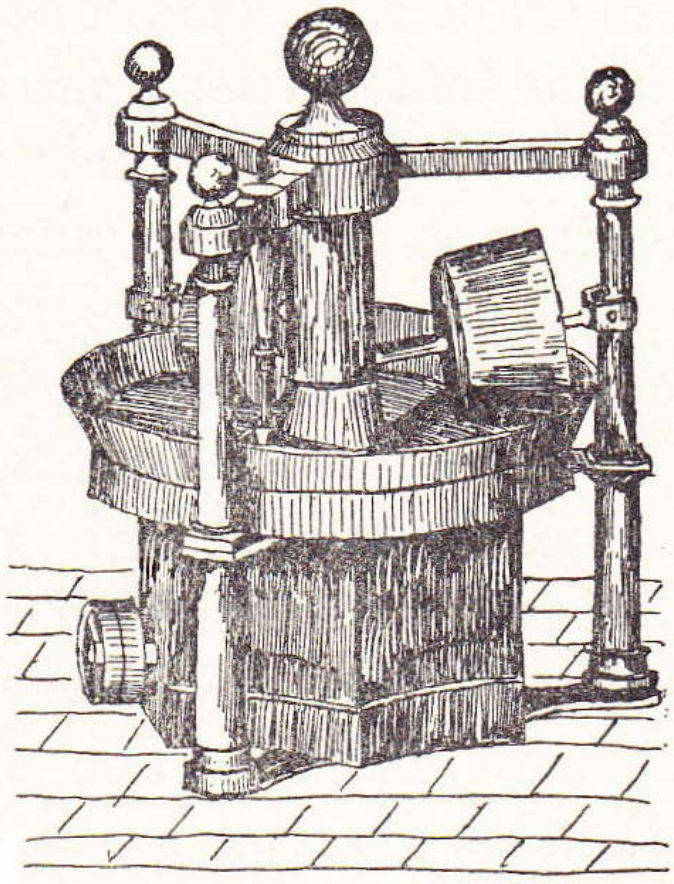
La première figure des appareils échelonnés est un chaudron à double fond. On y verse le liquide sucré, et entre les deux fonds de la cuve passe de la vapeur chaude, qui élève la température du liquide, On ajoute à ce dernier du noir animal pour le purifier. La deuxième figure est un récipient muni de linges, qui laissent passer le liquide, mais qui retiennent les impuretés. La troisième figure représente un filtre au noir animal, qui soumet le liquide à une nouvelle purification. Le liquide est complètement pur à présent et il est amené par un tuyau dans une cuve où il est cuit dans le vide. De là, il est amené dans un bac où s'effectue l'évaporation. C'est alors que commence la fabrication des morceaux. Le liquide suinte le long de fils, l'eau qui s'y trouve encore s'évapore et le sucre se dépose sur les fils en cristaux.

Le sucre est également une des matières constitutives du chocolat.

Les fèves de cacao sont fournies par des arbres croissant sous les tropiques. Les fèves sont torréfiées comme celles du café et débarrassées de leur enveloppe. Elles viennent ensuite dans un bac, où elles sont pulvérisées. Les fèves contiennent de l'huile et de la sorte on obtient une pâte, que l'on mélange de sucre (environ le double de sucre que de pâte.) La pâte et le sucre sont intimement réunies, dans divers appareils. Le chocolat, qui est encore liquide, est amené alors dans des formes, tablettes ou figures telles que pipes, souliers, animaux, etc. L'on fabrique surtout du chocolat à Bruxelles, Tournai, Anvers.

Le sucre sert à fabriquer une masse de friandises, chères ou non, que l'on ne doit pas manger en trop grande quantité.

Pris en petite quantité, le sucre, très nourrissant, est sain.



Bac à mêler du chocolat.

A. HANS.

A TRAVERS LA BELGIQUE

TROISIÈME PARTIE.

La Moyenne-Belgique. — Tournais et le Tournaisis. — Les Collines des Flandres. — Les Vallées de la Dendre. de la Senne, de la Dyle, de la Gèthe, du Geer et du Démer.

Librairie L. OPDEBEEK
Rue St. Willebrord 47.
ANVERS.