



Albert d'Haenens **Un passé pour 10 millions de Belges**
Bibliocassette 1 **Vies quotidiennes**

Albert d'Haenens **Een verleden voor 10 miljoen Belgen**
Bibliocassette 1 **Dagelijks leven**

L'alimentation du 19^e siècle

De voeding in de 19^e eeuw

33

Repas de pauvres.

Volet d'un triptyque réalisé en 1882 par Léon Frédéric. Le peintre y décrit la vie des marchands de craie.

Armenmaal.

Luik van een triptiek (1882) door Léon Frédéric. De schilder beschrijft hier het leven van de krijthandelaars.

© Musées Royaux des Beaux-Arts, Bruxelles.

© Koninklijke Musea voor Schone Kunsten, Brussel.





Pour représenter le personnage principal de son triptyque **La Légende de saint François d'Assise**, L. Frédéric choisit comme modèle un chemineau, nommé Bernard Scie. Ce dernier conta au peintre sa vie misérable de marchand de craie. Son histoire, banale et dramatique à la fois, inspira à L. Frédéric une série d'œuvres naturalistes:

Les Marchands de craie (1883);
La Mansarde des Marchands de craie (1884);
La Mansarde (1884).

L'alimentation de la classe ouvrière au 19^e siècle

La viande est un luxe réservé aux gens aisés. L'ouvrier se nourrit de pain de seigle. Et de pommes de terre, connues dans notre pays depuis le 16^e siècle: au 19^e siècle, elles constituent une des bases de l'alimentation du prolétariat; on les accommode avec du vinaigre, plus rarement avec de la graisse ou du lard.

Dès l'aube, le chemineau, accompagné de sa femme et de ses enfants, sillonne la banlieue bruxelloise pour vendre sa marchandise. Tout le jour, ils marchent, pliant sous le poids des hottes chargées de craie. Ce n'est qu'à la nuit tombante, qu'ils regagnent la roulotte ou la mansarde qui leur sert d'abri. Là, ils s'affairent encore à casser la craie pour le lendemain. Le repas de midi est le seul moment de repos qu'ils s'octroyent au cours de cette journée longue et harassante. La famille s'arrête dans un terrain vague, près de Vilvorde. Assis à même le sol, en demi-cercle autour de la marmite, ils récitent le bénédicité. Le repas n'est guère consistant: du pain, des pommes de terre, aucune viande.

Le régime alimentaire des classes laborieuses est, à la fois, insuffisant et déséquilibré.

En 1843, à l'occasion d'une enquête sur les conditions d'existence des ouvriers, le Conseil Central de Salubrité Publique de Bruxelles signale que leur menu ordinaire se compose de: « pain de seigle pur ou de seigle mêlé à des proportions plus ou moins fortes de froment; ou de seigle et de fécule de pommes de terre; de légumes, parmi lesquels figurent au premier rang les pommes de terre, les carottes, les haricots, les navets. » Par contre, ils ne mangent que rarement du poisson et de la viande. Tout au plus préparent-ils des bouillons avec des peaux, des os, et parfois quelques bas morceaux de bœuf ou de porc. Seules quelques catégories privilégiées d'ouvriers, tels les typographes, les brasseurs, les chapeliers, les gantiers, les bronziers peuvent s'offrir le luxe de manger de la viande une à deux fois par semaine. **Ce manque de substances animales, de graisses en particulier,** entraîne un déséquilibre physiologique: bon nombre d'ouvriers souffrent de maladies glandulaires et lymphatiques.

La sous-alimentation de la classe ouvrière, **dans la seconde moitié du 19^e siècle,** résulte d'une **dégradation du pouvoir d'achat.** Vers les années 1820, les ouvriers pouvaient encore se procurer, à prix raisonnables, des œufs, du beurre, du porc, des lapins, du poisson fumé ou séché. Vingt ans plus tard, ces produits sont devenus inabordables.

B. Hallet et M. Stessel

L'alimentation du 19^e siècle

33

L'alimentation des classes paysannes et des classes aisées

Comme pour les ouvriers d'industrie, la pomme de terre constitue une des bases principales de l'alimentation des paysans. Aussi la maladie de la pomme de terre, en 1845, provoque-t-elle un véritable état de famine, principalement en Flandre.

Seules les classes aisées ont une alimentation variée, équilibrée et raffinée. Elles cultivent l'art de la table, hérité du 18^e siècle.

Au 19^e siècle, dans la partie flamande du pays, **la masse paysanne** se compose principalement de petits fermiers et d'ouvriers agricoles. Leur **alimentation est essentiellement végétale**.

Voici le menu d'un laboureur de Gaasbeek en 1833. Tôt le matin, un café au lait, avec un peu de sucre. Vers 9 h, du pain avec du beurre et du fromage ou avec de la graisse. A midi, des pommes de terre avec du lard, des carottes ou autres légumes. Le soir, du pain avec de la salade.

Comme par le passé, **seuls les jours de fête viennent interrompre la monotonie du régime alimentaire quotidien**.

« ... C'est à la kermesse qu'on bâfre et qu'on boit! Le samedi déjà, ça sent le flan, le flan blanc à la crème ou brun au pain d'épice. Le soir, au retour des champs, les femmes vont porter chez le boulanger des tartes aux pommes grandes comme des roues de charrette. Et, le dimanche, on mange du bœuf bouilli garni de carottes, et des carbonnades du cochon qu'on a tué l'été. Puis vient

Karel van de Woestijne et un groupe d'écrivains néerlandais. 1906.

Le dimanche, on se retrouve entre amis, autour d'une table bien garnie. A la fin du repas, le vin aidant, chacun entonne une chanson ou récite un poème de sa composition.

le gâteau de riz au lait pour bourrer les creux de l'estomac. Et enfin une bonne tartine, car sans tartine il n'y a point de vrai repas ». (Karel van de Woestijne, **De boer die sterft**, 1915). En Wallonie, les paysans mangent plus de viande. La plupart sont en effet propriétaires de leur exploitation; ils ne sont donc pas contraints, comme c'est souvent le cas en Flandre, de vendre leur cochon pour payer le loyer.

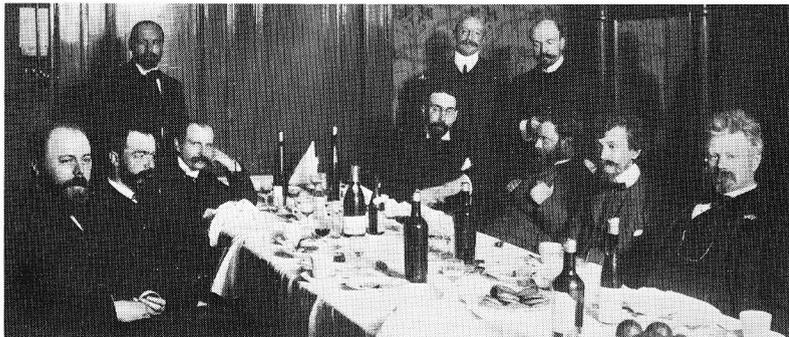
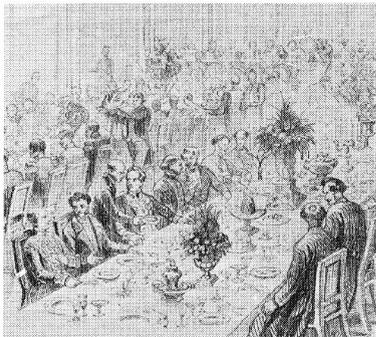
L'alimentation des classes aisées contraste avec celle des paysans et des ouvriers. Elle **est très variée, à base principalement de viandes**. En outre, une mutation importante s'est opérée au sein de cette catégorie de la population: **on ne mange plus pour répondre à un besoin vital mais bien pour le plaisir** que procure la dégustation de plats savamment accommodés.

B. Hallet et M. Stessel

A lire:

La gastronomie populaire en Wallonie,
Commission Royale Belge de Folklore, Bruxelles, 1978.

Les banquets donnés à l'hôtel de ville de Bruxelles revêtent toujours un faste particulier.



Albert d'Haenens

Un passé pour 10 millions de Belges



Bibliocassette 1
Vies quotidiennes

artis
HISTORIA