



Albert d'Haenens **Un passé pour 10 millions de Belges**
Bibliocassette 5 **Arts, sciences et techniques**

Albert d'Haenens **Een verleden voor 10 miljoen Belgen**
Bibliocassette 5 **Kunst, wetenschap en techniek**

Lin et houblon

Vlas en hop

251

Teillage du lin au 18^e siècle, dans le pays de Termonde. Détail d'une planche d'un atlas-terrier, réalisé vers 1738 et représentant la « paroisse et seigneurie de Grimbergen » (Grembergen).

Collection M. Watelet.

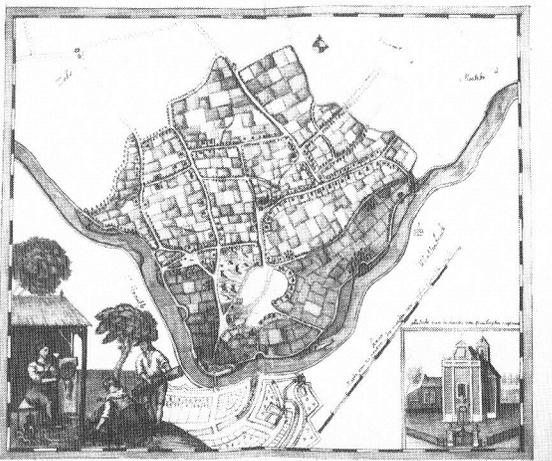
Vlas zwingelen in de 18^e eeuw, in het land van Dendermonde. Detail van een plaat in een legger, gemaakt ca. 1738; de plaat stelt de « Parochie en heerlijkheid van Grimbergen » (Grembergen) voor.

Verzameling M. Watelet.

Lin et houblon

Teillage du lin au 18^e siècle,
dans le pays de Termonde.
Détail d'une planche d'un atlas-terrier,
réalisé vers 1738 et représentant la « paroisse et
seigneurie de Grimbergen » (Grembergen).
Collection M. Watelet.

© C.R.C.H. Louvain-la-Neuve.



Cette illustration vous est offerte
par les firmes dont les produits
portent le timbre
Artis-Historia.
Reproduction et vente interdites.

S.V. **Artis-Historia**, S.C.
Rue Général Gratry, 19
1040 Bruxelles

offset lichtert

Vlas en hop

251

Vlas zwingelen in de 18^e eeuw,
in het land van Dendermonde.
Detail van een plaat in een legger,
gemaakt ca. 1738; de plaat stelt de « Parochie en
heerlijkheid van Grimbergen » (Grembergen) voor.
Verzameling M. Watelet.

© C.R.C.H. Louvain-la-Neuve.

Planche de l'**atlas-terrier** représentant la seigneurie de
Grembergen vers 1738.

Document réalisé et colorié par Petrus Franciscus Thielens
(1676-1739), protonotaire apostolique, curé de la
paroisse de Grembergen. Celui-ci commente au verso:
« Le terrain y est fort fertile en grain et autres vivres et
surtout en lin dont le cru est fort estimé ».

Collection M. Watelet.

Plaat uit de **legger** met voorstelling van heerlijkheid
Grembergen omstreeks 1738.

Gemaakt en gekleurd door Petrus Franciscus Thielens
(1676-1739), apostolisch protonotarius, pastoor van
Grembergen. Op de achterzijde heeft hij volgende commentaar
geschreven: « De grond is er zeer vruchtbaar
voor graangewassen en ander voedsel en vooral voor
vlas, waarvan het gewas zeer gewaardeerd wordt ».
Verzameling M. Watelet.

Deze illustratie wordt u aangeboden
door de firma's wier produkten het
Artis-Historia zegel
dragen.
Nadruk en verkoop verboden.

S.V. **Artis-Historia**, S.C.
Generaal Gratrystraat, 19
1040 Brussel

Lin et houblon

251

Le lin: du végétal à la draperie

L'industrie linière nécessite des techniques spéciales de traitement du végétal (rouissage et teillage; filage et tissage), un système économique particulier de production et un écoulement des produits finis qui lie étroitement la campagne (production) à la ville (transformation et distribution).

Dès le 13^e siècle, la Flandre, le Hainaut et dans une moindre mesure le Brabant (Nivelles) constituent des zones d'implantation de l'industrie linière dans l'espace belge. Le lin était, dans nos régions, un produit fini destiné essentiellement à l'exportation.

L'industrie linière belge a connu ses heures de gloire, entâchées de vicissitudes, du 13^e au 17^e siècle. Au 18^e s'amorce sa décadence.

Le rouissage du lin est une opération délicate dont dépendent la qualité et la valeur de la filasse. Il permet la séparation des parties ligneuses en détruisant la matière gommeuse qui soude les fibres textiles les unes aux autres: par macération

la chénerotte (écorce des tiges) se dissocie de la filasse (fibre).

A cet effet, diverses techniques sont utilisées: le procédé par fermentation (rouissage à la rosée); le procédé par immersion du lin battu dans l'eau stagnante ou dans l'eau courante; des procédés industriels.

Dans la région de Courtrai, le procédé à *la rosée* est usité pour le lin de seconde qualité.

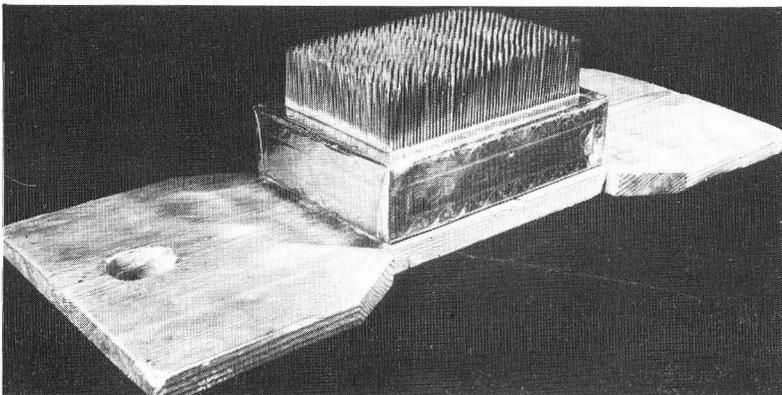
Le rouissage en eau stagnante, usité dans le pays de Waes et de Torhout, est effectué sur le lin vert. On creuse un *rouitoir* (mare à rouir) dans lequel, après remplissage d'eau, est immergé le lin pendant 6 à 11 jours. Ce type de rouissage fait une filasse souple, moelleuse, bleuâtre (lin bleu).

Le rouissage à l'eau courante, le procédé le meilleur, fournit une filasse solide et blanche. Les plus beaux lins jaunes de Flandre et de Wallonie étaient rouis dans la *Golden River*, la Lys, rivière aux eaux limpides, au cours tranquille et au niveau presque constant.

Le lin roui dans la Lys est bottelé (en *bonjeaux*, de 8 à 9 kg) et immergé verticalement. A certains endroits, les *bonjeaux* sont placés dans des cages en bois (*ballons*). Le rouissage dure de 9 à 13 jours suivant les mois (15 août - début octobre). Les eaux du rouissage, en se chargeant d'acide carbonique et d'azote, éliminent la faune aquatique.

Après rouissage, les lins sont séchés pour blanchiment en hâlage. Puis, broyés et teillés, pour séparer la chénerotte de la filasse, au moyen de maillets, puis de peignes. Aux procédés artisanaux se sont progressivement substitués des techniques industrielles. Ainsi, l'invention du teillage mécanique par le brugeois Decok fut de la plus haute importance. Son procédé fut perfectionné par Constenobel et Renier de Wervik. Les teilleuses mécaniques opèrent, d'un seul coup, broyage, échangage et peignage.

M. Watelet

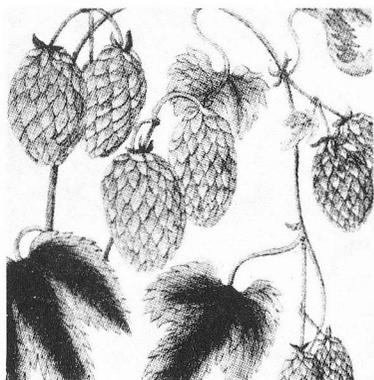


Peigne à défibrer, de la région de Grammont. 1777.

Coll. Albert d'Haenens, Winksele.

Lin et houblon

251



Cônes femelles du houblon.

Dessin aquarellé, 1796.

Les cônes contiennent de la farine jaune, nommée lupuline, substance pulvérulente, cireuse.

Les acides amers issus des cônes ont un intérêt essentiellement brassicole en protégeant la bière contre des infections et en déterminant son amertume.

A lire:

E. Sabbe,

De Belgische vlasnijverheid,

t. 1, Courtrai, 1943 (rééd. 1975);

t. 2, Courtrai, 1975.

E. Gubin,

L'industrie linière à domicile dans les Flandres en 1840-1850. Problème de méthode, dans *Revue belge d'histoire contemporaine*, t. XIV, 1983, p. 369-401.

A visiter:

Nationaal Vlasmuseum,
Etienne Sabbelaan, 4,
B-8500 Kortrijk.

Du houblon à la bière

La qualité et la réputation de la bière belge dépendent des techniques de culture du houblon et des pratiques artisanales ou semi-industrielles de houblonnage (mode d'emploi du houblon dans la fabrication de la bière).

La diffusion de la culture du houblon en Belgique date du 12^e siècle.

Au moyen âge, la plante (*humulus lupulus*) est cultivée dans tout le pays: toutes les brasseries ont leur propre houblonnière.

Au 15^e siècle, le houblon devient une plante commerciale, suite à l'expansion de l'économie brassicole. Des régions entières se couvrent de houblonnières qui modèlent le paysage des contrées d'Alost, de Termonde, de Asse, de Poperinghe (célèbre tige blanche de Poperinghe) et de Lichtervelde. D'autres centres houblonniers apparaissent dans le Hainaut, le Namurois et le Brabant wallon.

Au 18^e siècle, le quart de la production est exporté. Mais des restrictions douanières entravent la conquête des marchés extérieurs: concurrence des houblons américains, anglais, allemands et tchèques.

Après 1850, la culture se réduit sensiblement. A partir de 1900, les superficies cultivées chutent dramatiquement: 4.185 ha en 1880; 432 ha en 1949.

Fleurs femelles formant des épis compacts ovoïdes, les cônes du houblon sont utilisés pour aromatiser la bière. Les matières amères du houblon contribuent à protéger la bière contre les ferments lactiques.

Le houblon est une culture hors rotation: la houblonnière plantée reste en place de 12 à 18 ans. La nouvelle houblonnière est réalisée par bouturage. D'abord, on habille

ou châtre le houblon, c'est-à-dire qu'on élimine les parties mortes et ligneuses. Puis, on dote les plants de superstructures, auparavant en bois, actuellement souvent en fer, qui permettent aux jeunes pousses de s'enrouler autour des poteaux. Les assujettissements du plant au tuteur sont réalisés par accolage, opération confiée à des femmes et des enfants.

Après la cueillette, manuelle ou mécanique (brevets belges), les cônes verts sont entreposés dans de vastes greniers.

Les anciens séchoirs à feu nu de la Flandre et du Brabant sont caractéristiques: les cônes sont déposés en couche sur la touraille et le séchage dure 16 heures.

En Belgique, on soufre les cônes au cours du séchage pour obtenir une bonne conservation.

Après séchage, le houblon est acheminé vers les brasseries. Le mode d'emploi du houblon (houblonnage) dans la fabrication de la bière varie avec l'espèce choisie, la qualité de bière recherchée et le temps pendant lequel la bière doit être conservée.

M. Watelet

Albert d'Haenens

Un passé pour 10 millions de Belges



Bibliocassette 5
Art, science et technique

artis
HISTORIA