



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**

Les techniques et le monde animal

Techniek en dierenwereld

252

Avril, juin et décembre.

Miniatures du bréviaire Mayer van den Bergh, livre d'heures du 15^e siècle illustré par des scènes de la vie du village qui se déroulaient à mois fixe.

Anvers, Musée Mayer van den Bergh.

April, juni en december.

Miniaturen in het Brevier Mayer van den Bergh, getijdenboek uit de 15^e eeuw, verlicht met afbeeldingen van dorpsaferelen die zich telkens in een bepaalde maand afspelen.

Antwerpen, Museum Mayer van den Bergh.

Les techniques et le monde animal

Avril, juin et décembre.

Miniatures du bréviaire Mayer van den Bergh, livre d'heures du 15^e siècle illustré par des scènes de la vie du village qui se déroulaient à mois fixe.

Anvers, Musée Mayer van den Bergh.

© Anvers, Musée Mayer van den Bergh.



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

Techniek en dierenwereld

252

April, juni en december.

Miniaturen in het Brevier Mayer van den Bergh, getijdenboek uit de 15^e eeuw, verlicht met afbeeldingen van dorpsstaferelen die zich telkens in een bepaalde maand afspelen.

Antwerpen, Museum Mayer van den Bergh.

© Museum Mayer van den Bergh, Antwerpen.

Ruches : scène d'apiculture dans le
Luxembourg. Carte postale
ancienne.

Collection privée.

La ruche est un élément familier du
paysage villageois. Au moyen âge,
l'apiculture se pratiquait aussi en
forêt.

Bijenkorven: bijenweek in de pro-
vincie Luxemburg. Oude prentkaart.

Privé-verzameling.

De bijenkorf is een vertrouwd ele-
ment in het dorpslandschap. In de
middeleeuwen kweekte men bijen
ook in de bossen.

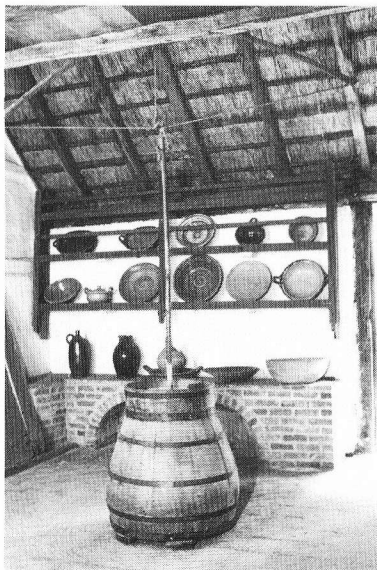
Deze illustratie wordt u aangeboden
door de firma's wier produkten het
Artis-Historia zegel
dragen.

Nadruk en verkoop verboden.

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

Les techniques et le monde animal

252



Barattes et tèles.

Bokrijk, Musée de plein air.

La baratte comporte un battoir formé d'un disque monté sur un manche.

Le va-et-vient vertical de ce battoir transforme, à la longue, la crème en beurre.

Jusqu'au milieu du 19^e siècle, on se servait essentiellement de tèles en bois ou en étain pour écrémer le lait. On devait retenir la crème avec le pouce et faire passer le lait de plateau à plateau jusqu'à ce que le lait devienne suffisamment liquide.

En 1888, un ingénieur belge, Jules Mélotte, mit au point une écrémeuse où la crème était retenue par la force centrifuge.

L'animal et le milieu rural

La chair, le lait, la peau, les poils, la laine, mais aussi les os, le sang, les matières fécales, l'énergie: tous ces éléments ont été utilisés avec science par l'homme pour assurer sa survie. La chasse et la domestication des animaux en vue de leur élevage remontent à la période préhistorique.

Beaucoup de techniques de transformation de la matière animale ont été élaborées aussi à cette période. Elles persistèrent sans grandes modifications pendant le moyen âge et l'Ancien Régime, et même parfois, dans les campagnes, jusqu'aujourd'hui.

Jusque vers 1950, la règle générale dans les campagnes était l'auto-subsistance. On assurait la survie de sa famille en consommant les produits alimentaires de sa propre exploitation.

Le porc était la viande qui figurait, par excellence, sur toutes les tables paysannes. Chez cet animal, tout pouvait être mangé: la viande débitée en lards, jambons, saucisses ou pâtés; les boyaux et le sang avec lesquels on fabriquait les boudins; le saindoux — graisse fondue — était aussi utilisé comme conservateur pour les autres denrées alimentaires.

Les techniques de production, de conservation et de consommation de la viande animale obéissaient à des règles qui variaient de région à région, voire de village à village.

L'abattage du cochon en est un exemple. Telle communauté villageoise faisait appel à un tueur spécialisé qui égorgeait directement l'animal et récoltait en même temps le sang dans un plat. Telle autre préférait qu'on plante le couteau dans le cœur et qu'on pratique une seconde incision au niveau de la carotide pour la récolte du sang. Ailleurs encore, on assommait l'animal.

Chaque groupe avait ses rites pour saler, conserver et préparer sa viande.

On retrouve la même diversité dans les différents ustensiles servant au traitement du lait et à la fabrication du fromage. En Occident, l'augmentation de la production laitière et le développement de l'élevage ont démarré au 14^e siècle. L'invention et la diffusion de la baratte remontent à cette période.

Dans certaines régions, ce développement constant de l'élevage provoqua dans les campagnes de véritables mutations écologiques. Au Pays de Herve, région primitivement consacrée aux grandes cultures céréalières, du 15^e au 19^e siècle, les champs sont clôturés de haies et transformés en prairies destinées à la nourriture de troupeaux rassemblés pour faire face à la demande en lait des villes. Le fromage odorant, fabriqué encore jusqu'en 1950 dans les caves des fermettes dispersées dans le bocage hervien, n'est finalement qu'un fromage régional parmi d'autres, qui a bénéficié d'une infrastructure favorable, créée par les éleveurs et les marchands au 19^e siècle: écoles de laiterie, syndicats d'éleveurs associés à des vétérinaires et offices de contrôle du lait.

J. Verstraeten

Les techniques et le monde animal

252

Techniques de transformation des os, de la corne et de la peau

Les communautés rurales, les communautés urbaines, mais aussi des groupes humains plus restreints comme les communautés monastiques, assumèrent une part de leur vie matérielle en puisant abondamment dans le monde animal. La peau, mais aussi d'autres éléments comme les os ou la corne, furent exploités pour produire des objets destinés à des pratiques domestiques ou à la transformation d'autres matières premières. Les divers traitements de la peau opérés dans les anciennes tanneries illustrent la multiplicité des étapes techniques avant que la matière première ne devienne un produit fini.

Le prélèvement dans le monde animal ne s'est pas fait uniquement à partir des communautés rurales. Au moyen âge, l'écriture, exercée essentiellement dans les milieux monastiques, était également largement tributaire du règne animal. Les moines utilisaient des plumes d'oie pour écrire et se servaient de cornes évidées comme encrier. Les peaux employées comme parchemins provenaient de veaux, de chèvres ou de moutons et passaient par une série de traitements — ponçage, nettoyage à l'eau, bains de chaux, écharnage et saupoudrage de craie — avant d'être des supports d'écriture.

En fait, la peau a été l'objet de soins et de préparations depuis le néolithique.

Dès le moyen âge, la plupart des bourgades établies à proximité d'une rivière possédaient une ou plusieurs tanneries.

Pendant l'Ancien Régime, le tannage comprenait trois étapes essentielles destinées à nettoyer les peaux, les débarrasser de leur poil et à les traiter au tan (jeune écorce de chêne réduite en poussière). La première opération consistait à

ramollir les peaux par immersion dans la rivière et par des étirages appelés foulages. Le planage s'effectuait dans plusieurs cuves remplies de chaux (plain). A la suite de ces divers traitements, les peaux étaient placées sur des chevalets et travaillées par des ouvriers qui arrachaient les poils avec un couteau. Le tannage proprement dit se faisait dans des fosses. On y superposait les peaux entre des couches de tan frais où circulait de l'eau.

La durée de séjour des peaux dans les fosses variait entre 8 jours et deux ans, en fonction de leur résistance. Sorties des fosses, les peaux étaient ensuite battues et séchées avant d'être livrées aux autres artisans du cuir.

Le corroyeur affinait les cuirs de vache, de veau ou de mouton destinés à la reliure, la bourellerie, la sellerie et à la cordonnerie, en les foulant au pied et en grattant le superflu de chair resté au tannage.

Le mégisier préparait les peaux pour la ganterie et la maroquinerie. Après un bain d'alun, il enduisait les peaux d'un produit à base de farine et de jaune d'œuf pour les rendre souples et douces.

C'était surtout dans les Ardennes et dans les régions où la proximité des forêts de chênes facilitait l'approvisionnement en tan, que l'industrie de la tannerie s'est concentrée. Le centre le plus important, Stavelot, comptait, au 18^e siècle, 300 cuves et au milieu du 19^e, 2.500 fosses. En 1856, 26 maîtres tanneurs employaient 240 ouvriers. Le développement des tanneries posa d'ailleurs beaucoup de problèmes aux édiles urbains. Non seulement les déchets de ces industries polluaient les rivières mais les odeurs dégagées pendant les différentes phases de décomposition des peaux étaient intolérables. Les responsables des villes obligèrent alors les pratiquants de cette industrie à se regrouper dans des quartiers réservés. Le toponyme « rue des Tanneurs », que l'on rencontre encore aujourd'hui, est un vestige de ces quartiers urbains spécifiques.

J. Verstraeten

A lire :

J. Weyns,
Volkshuisraad in Vlaanderen,
4 volumes, Anvers, 1974.

Enquêtes du Musée de la Vie wallonne,
Liège, 1927-1982.

A voir :

Le grand paysage d'Alexis Droeven,
film de J.-J. Andrien.

A visiter :

le Musée de la Vie Wallonne à Liège;
les intérieurs paysans des maisons provenant des différentes régions flamandes et reconstruites au musée en plein air de Bokrijk.

Albert d'Haenens

Un passé pour 10 millions de Belges



Bibliocassette 5
Art, science et technique