

LE PAIN

PAR

A. DUMOULIN

L. OPDEBEEK — EDITEUR — ANVERS.

1926

SEMONS, FAUCHONS ; LIONS LES GERBES, C'EST LA MOISSON.

Monsieur Willems et sa maisonnée sortaient en voiture. Aussitôt après le dîner, un bel équipage de deux brabançons, bien à point, s'arrêta devant la porte, et les enfants : André, François et Anna opéraient une sortie tumultueuse.

— Doucement ! doucement ! fit le père, vous allez m'effaroucher les chevaux. Montez plutôt et tenez-vous cois. Maman et moi, nous prendrons le fond ; François et Anna auront la banquette de face... et... quant à André, ajouta-t-il taquin, je crains fort qu'il ne doive rester à la maison, car je ne vois plus la moindre place pour lui.

Mais André, alerte, s'était déjà faufilé sur le siège où, fièrement, il se cambrait à côté du fouet.

— Mauvais galopin ! cria le père de belle humeur. Enfin la maman parut !

— Pourra-t-il se tenir ? interrogea-t-elle déjà anxieuse.

— Sois sans crainte ! tranquillisa le père. Cocher ! si le gamin faisait mine de tomber, agrippez-le-moi, vivement, par son fond de culotte. Ça va-t-il ?

— Tout de même, mon bourgeois.

Le papa Willems aida la maman à se caler, puis, fouette cocher, l'on se mit en route.

Il y eut d'abord la traversée de la petite ville par le chemin des écoliers, savoir : la place du marché et la

grand'rue. Ensuite ils passèrent sous la vieille poterne, où le pas ferré des chevaux résonnait avec une force redoublée, pour s'engager enfin à travers champs, sur une belle route bien macadamisée. L'on en était au début du mois d'août et le soleil donnait, ce jour-là, la pleine mesure de sa puissance. Heureusement, la route était ombragée par un double rang de superbes marronniers d'Inde, dont l'épais feuillage s'allongeait jusqu'au premier village, en une voûte de toute beauté.

Monsieur Willems — il y avait bien quinze jours, à l'occasion de l'anniversaire de la maman — avait promis cette excursion en voiture. C'était là un plaisir coûteux, qui n'était procuré qu'une fois l'an, deux fois, tout au plus. Car le négociant Willems, sans être pauvre, pratiquait une économie bien entendue, qui lui permettait, par l'augmentation de son capital, d'élargir ses affaires.

Nous savons déjà, que la famille comptait trois enfants. André que l'on surnommait Dédé, était l'aîné ; Noël venant, il aurait douze ans. François dépassait tout juste sa dixième année et Anna savait bien qu'elle en avait sept.

Certes, le père et la mère se réjouissaient de leur excursion, mais combien plus, les enfants !

Les chevaux allaient bon train, la calèche roulait comme sur du velours, par une route bien unie, et le pays était plein de charme.

Le premier jour des vacances — la distribution des prix ayant eu lieu la veille — s'annonçait merveilleux.

Les paysans peinaient, tant qu'ils le pouvaient, à rentrer la moisson. Sur beaucoup de champs le blé s'étendait déjà en tas ; dans d'autres, l'on voyait les gerbes amoncelées sur des chariots prêtes à être engrangées.

— Un temps incomparable pour la moisson, dit

Monsieur Willems. Les paysans, pour le coup, seront satisfaits. Car août leur joue parfois de bien vilains tours.

— Par exemple l'année dernière, intervint Madame Willems.

— En effet, les choses tournaient mal en ce temps-là. Il ne faisait que pleuvoir, encore pleuvoir, toujours pleuvoir. Les champs étaient sous eau et le beau grain restait à pourrir. C'était une vraie ruine pour le pauvre monde.

Pendant une bonne heure et demie, la promenade se poursuivit gaîment, puis, devant une antique auberge, la voiture s'arrêta et les voyageurs en descendirent.

De gros tilleuls, dont personne ne savait plus l'âge, formaient devant l'auberge un tout impénétrable de verdure : ce fut sous ce frais abri que la famille Willems prit place. L'hôtesse accueillante apporta vivement de grands verres d'un lait frais et mousseux, au goût exquis. Car, même en voiture, on gagne terriblement soif, lorsque le soleil cuit et que l'air vous arrive chaud comme s'il sortait d'un four.

Le père s'informa, si pour six heures l'on pourrait leur servir un dîner simple mais substantiel, ce qui naturellement était possible.

La famille, entre-temps, ferait une jolie promenade à pied et rendrait visite au fermier Vermeulen (un client de Monsieur Willems) dont la ferme était proche.

Cette visite va nous occuper un moment.

* * *

Là-bas on voyait luire les tuiles rouges d'une ferme au travers du feuillage.

— C'est là que se trouvent « Les Oseraies », dit le père à sa femme et à ses enfants, qui, après la traversée d'un petit bois, longeaient maintenant un ruisseau.

Quand nous parlons de « longer », ce n'est pas pour



les enfants, qui eux, barbottaient en plein courant. A peine l'eau leur montait-elle aux genoux, et ils trouvaient cela autrement amusant que la cuve en zinc de la maison.

Les parents, bientôt, prenant à travers champs, les enfants remirent bas et chaussettes et se dirigèrent eux aussi vers la ferme, que le père avait appelée « les Oseraies ».

Ce nom s'étalait en lettres dorées sur la lourde grille en fer qui s'ouvrait sur le verger.

Un chemin de gravier bien entretenu menait d'un côté à l'habitation, de l'autre, à la grange et aux écuries.

La fermière, qui avait aperçu les visiteurs, accourait à leur rencontre.

— Monsieur Willems! cria-t-elle joyeusement, et Madame! et les enfants! Soyez les bienvenus aux Oseraies.

— Nous arrivons, sans doute, bien mal à propos, répondit le père, après les salutations d'usage.

— Et pourquoi donc?

— En pleine moisson!

— Evidemment. Mais ce n'est pas ici, à la maison, que l'on s'en ressent. Pas vrai? Entrez donc!

Une délicieuse fraîcheur régnait dans cette salle basse de la ferme. Et la métayère apporta bientôt un grand broc de lait monté directement de la cave. Nos citadins avaient encore grand soif.

— Le métayer est sans doute aux champs? interrogea le négociant.

— Pour sûr qu'il y transpire de l'aube à la nuit bien tombée. Mais mieux vaut se tremper ainsi qu'à la pluie.

— Se tient-il loin de la ferme?

— Que non! à dix minutes d'ici, pas plus.

— Je m'en vais le retrouver... André et François, m'accompagnez-vous?

Les deux garçons ne demandaient pas mieux. Ils n'étaient pas venus pour s'enfermer dans la maison.

— Et moi? déclara Anna, je veux voir aussi.

— N'es-tu pas fatiguée?

— Pas le moins du monde, mon petit père.

— Viens donc, toi aussi.

La maman resterait à tailler une bavette avec la fermière.

Le père et les enfants passèrent derrière la grange, puis sur un petit pont, car le ruisseau contournait la métairie, pour se rendre ensuite dans les prairies.

— Je les vois là-bas qui moissonnent! cria Dédé.

— Bon, c'est par là que nous trouverons le fermier, répondit le père.

— La vache rousse! la vache rousse! cria soudain Anna, suffoquée. Elle vient sur nous! elle va nous percer de ses cornes!

— Mais non! mon enfant. Elle est tout bonnement curieuse. Elle veut examiner d'un peu près ces étranges figures de la ville, qui envahissent sa prairie. N'aie aucune crainte. Vois donc! la voilà qui s'arrête déjà.

— Il y a tout de même de méchantes vaches aussi, n'est-ce pas mon père? interrogea André.

— Oui défier! Il faut se défier des taureaux. Toutefois, le fermier ne les laisserait pas courir en liberté dans une prairie comme celle-ci.

Monsieur Willems et ses enfants arrivaient au champ désigné. Ils passaient sur les chaumes, qui ne sont autres que les parties de tiges laissées par les faucheurs.

— La marche par un sentier battu est plus commode, assura le père Willems. Tout de même il ne manque pas d'« aoùteurs » qui courent là dessus, à pieds nus.

— A pieds nus! crièrent tous les enfants à la fois.

— Oui, oui. A force d'habitude, les plantes des pieds durcissent au point de devenir absolument calleuses. Au

printemps et en été, ces hommes usent fort peu de chaussettes, cela leur fait une belle économie et les débarrasse de choses encombrantes pour les pieds et les jambes. Eh ! voilà bien maître Vermeulen, il nous a déjà vus !

Le paysan ne bougea pas de son travail.

— Ce qu'il a raison ! fit le négociant.

Et se rapprochant, il dit en riant :

— Ohé ! fermier ! pour sûr, qu'à vos yeux, nous ne sommes que de piètres paresseux ?

— Il ne faudrait pas me dire à moi que Monsieur Willems est un fainéant, nous savons mieux que cela. Et, tendant au citadin une large paume franchement ouverte : vous avez fui la ville ? Ici aussi, il fait fort chaud.

— D'accord. Mais la chaleur de chez vous est sensiblement différente, à mon avis.

— Sans doute qu'entre vos hautes maisons il fait autrement étouffant. Un moment ! s'il vous plaît. Le temps de compléter la charge de ce chariot, et je serai à vous, pour respirer un brin.

— Ne faites pas attention à nous, nous n'entendons pas vous déranger. Le paysan et ses garçons de ferme chargeaient le blé sur le lourd véhicule. Vermeulen et l'un de ses aides levaient haut les gerbes et sur la charrette, deux hommes les entassaient avec précision.

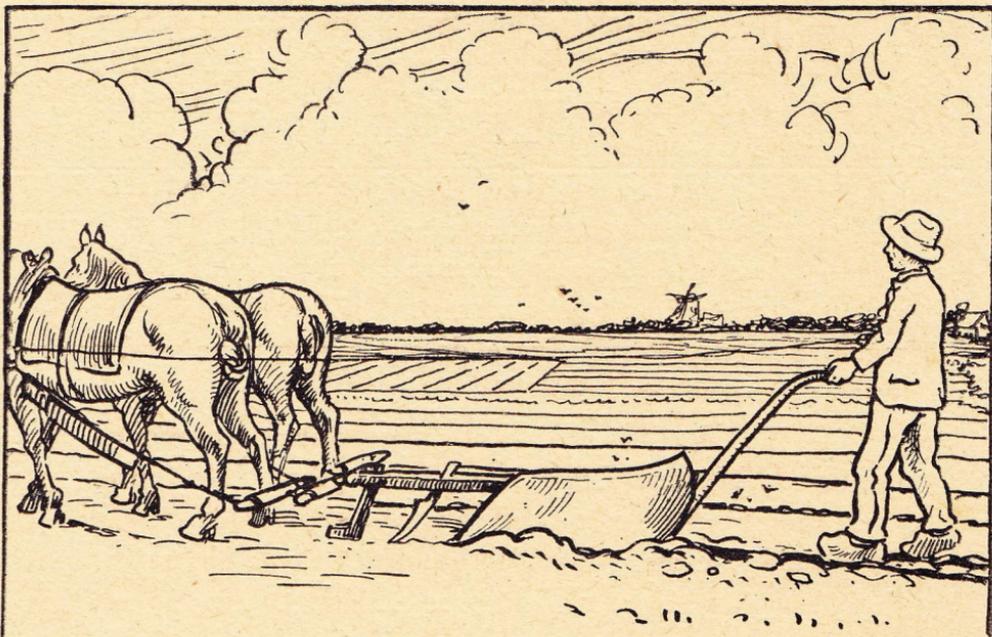
Leurs mouvements rapides se suivaient sans arrêt. Il leur restait à peine le temps de se passer la manche sur leurs fronts couverts de sueur.

— Bien ! bien ! les braves gens, fit le père Willems. Ils s'évertuent afin que nous ayons du pain. Mais pendant qu'ils continuent leur tâche, je vais donner à mes enfants, quelques explications sur le grain. A l'école, on vous aura déjà montré l'une et l'autre chose. Mais ici, sur place, vous comprendrez plus aisément et, les choses qui m'échapperaient, nous les demanderons tout à l'heure au fermier.

Pour l'instruction de nos lecteurs, nous rapporterons ici, les paroles de Monsieur Willems.

* * *

— Au printemps, commença le père, le fermier Vermeulen a labouré le champ que vous voyez là. Vous savez tous, comment je bêche mon jardin. « Labourer »



ressemble fort à ce que je fais en bêchant. Travailler à la pelle une grande pièce de terre comme celle-ci, exigerait beaucoup trop de temps. Le fermier utilise sa charrue, dont la partie la plus importante consiste en un grand couteau, autrement dit un soc, ou si vous le préférez une très forte bêche. Ce soc s'enfonce dans la terre tandis que les chevaux tirent la charrue. La charrue creuse une sorte de gouttière, ou, pour mieux dire un sillon et la terre déplacée est rejetée des deux côtés. Ainsi se tracent dans le champ un grand nombre de sillons. Toutefois la consis-

tance de la terre varie par places, sa composition diffère. Le sol ici est argileux, ce qui le rend lourd et compact ; un peu plus loin, il pourrait être sablonneux, ce qui le rendrait léger et meuble. Pourquoi, maintenant, maître Vermeulen a-t-il labouré son champ ? Afin d'ensemencer son terrain en y jetant des graines. Ces graines doivent pénétrer dans la terre. Mais je viens de vous dire que le terrain ici est compact et, cela fait qu'après le passage de la charrue, il reste de gros morceaux de terre agglomérée. Dans notre jardin, vous aurez remarqué la même chose. Que fais-je, le bêchage une fois fini ?

— Ratisser, répondit André.

— Parfaitement. Eh bien, maître Vermeulen doit faire de même. Mais un râteau comme le mien, ne ferait, chez lui, que pauvre besogne. Ici, il faut un râteau autrement grand et tiré par un cheval. Un râteau pareil s'appelle une herse. La herse est un cadre carré à barres transversales munies de fortes pointes de fer ou de bois, qu'on appelle des dents. Hue ! crie le fermier ou son valet, et le cheval d'avancer en traînant la herse derrière lui. Alors les dents ratissent le sol et réduisent finement les gros morceaux de terre. Vous avez tous bien saisi ?

Oui, tout était clair et Monsieur Willems continua ainsi :

— A présent, les semailles ! Voici un grain, il est jaune. Cela provient de ce que le grain est pourvu d'une enveloppe jaune, d'une pellicule. Voyez, je le coupe avec les dents et voici que l'intérieur est tout blanc.

— C'est qu'il est rempli de farine, dit François.

— Juste !... nous pourrions même dire, qu'un grain constitue simplement un petit sac jaune, contenant de la farine. Pas vrai ? Mais il s'y trouve encore autre chose qui échappe à notre œil.

— Quoi donc ? papa, fit sœurlette qui, elle aussi, suivait de toutes ses oreilles.

— Eh bien ! il s'y trouve encore une petite plante invisible.

— Notre professeur nous a dit la même chose, approuva Dédé.

— Vraiment, et qu'ajoutait-il ensuite ?

— Il plaçait les grains sur un verre d'eau, Papa.

— Pas possible ! La graine irait au fond.

— Sur le verre, il se trouvait un morceau de gaze, et sur cette gaze, notre maître plaçait plusieurs graines. Après une couple de jours, de petites racines pointaient par en-dessous et une apparence de tige se manifestait du côté opposé.

— Il était ainsi prouvé que la plante sort de la graine et qu'elle croît. Et cette graine, ne changeait-elle pas ? ne maigrissait-elle pas ? Sans doute qu'elle diminuait et savez-vous pourquoi ?

— Certes, répartit Dédé, la plante exigeait sa nourriture pour se développer et la farine la lui donnait.

— Fort juste. Pas plus que vous autres, la plante ne croîtrait sans nourriture. La farine du grain constitue cette nourriture : aussi bien dans le cas du verre d'eau, que lorsqu'il s'agit des semailles. Et retenez bien ce qui se passe ici ! Le fermier choisit un jour sec et sans vent. Il porte sur le ventre un sac de semences, une sorte de grand tablier à coins retournés, tout rempli de grains... la semence ! Voici qu'il se met à répandre sa graine sur l'entièreté de son champ. C'est là, tout un art. Ne sème pas qui veut ! La semence doit être distribuée également sur l'étendue entière de la pièce de terre ; pas trop clairsemée, car, alors, la moisson serait trop maigre, mais aussi pas trop serrée, car cela nuirait au libre développement des plantes qui manqueraient d'espace et de lumière, ce qui empêcherait leur croissance.

Maintenant la graine est en terre et la herse passera encore une fois, afin qu'elle soit partout bien recouverte.

Et puis? Eh bien! les choses se passent exactement comme avec le verre d'eau et sa gaze.

La plante d'abord, se hasarde timidement hors de



son enveloppe... et la graine maigrit à vue d'œil, tant et si bien qu'il n'en reste bientôt plus qu'une mince pellicule. Mais la plante, elle, doit continuer sa carrière. D'où donc pourra-t-elle tirer sa subsistance?

— Du fumier! s'écria Dédé.

— Du fumier; parfaitement. Nous en avons vu là bas près de l'écu-

rie. Pour nous, ce n'est qu'un amas de saloperies, mais pour les plantes, c'est un régal exquis. Au cours des labours, le fermier Vermeulen dépose le fumier par couches égales et les plantes ont de la nourriture à profusion. Les radicelles (petites racines) sucent le nanan. Mais il est entendu que cette frêle chevelure ne saurait absorber le fumier tel quel. Lorsque je jette du sel dans l'eau, ce sel disparaît. Ce qui n'est pas exact, mais c'est

ainsi que l'on s'exprime. L'eau contracte un goût salé, elle a donc absorbé le sel qu'elle a dissout. A proprement parler, elle le tient en suspension. Et quant au fumier, il en ira de même. L'eau le dissoudra, le réduira en une substance invisible, qui, en même temps qu'elle sera sucée par les radicelles pour alimenter la plante. Vous savez maintenant pourquoi il faut qu'il pleuve. Chaque graine, en son temps, se transforme en une petite plante qui, d'abord simple tige, se couvrira de feuilles par la suite. Le champ verdit, c'est comme s'il y poussait de l'herbe. Les plantes d'abord minuscules, poussent sans arrêt, et un beau jour, il commencera de se former au sommet de la tige, une chevelure remplie de grains. Ces graines ne sont autres que les fruits de la plante que le paysan récoltera à leur maturité ; soit aux mois de juillet ou d'août.

Toutefois il ne videra pas les épis grain à grain. Il procède autrement et coupe ou fauche les tiges non loin du sol.

Lorsque les épis ont mûri, la plante de verte est devenue jaune.

Nous en sommes arrivés maintenant au moment de faucher. Je viens d'employer le mot « couper ». Faucher ou couper, c'est tout un. Nous autres, nous coupons avec un couteau. Eh bien, le paysan se sert également d'un couteau, dont la forme toutefois, diffère assez bien de celle de nos couteaux ; et de même que la forme, le nom diffère. Chez nous, on les rappelle des faucilles ; ailleurs, ce sont des serpes, des serpettes ou des machettes. Là-bas, chez le voisin de Vermeulen, ils en sont encore au fauchage. Tout à l'heure en partant, nous passerons par là.

Maître Vermeulen avait fini de charger son chariot. Il épongea son front et se rapprocha de ses visiteurs.

— Je donne à mes enfants une leçon de choses, expliqua Monsieur Willems.

— Une leçon, s'exclama le fermier, une leçon en pleines vacances et les enfants vous écoutent?

— Une leçon que concerne votre profession.

— De mieux en mieux.

Le cultivateur fut mis au courant de ce qui s'était dit et manifesta une vraie satisfaction.

— Voilà qui me fait plaisir. Les gens de la ville parlent sans cesse des paysans stupides... sans se douter que l'état de paysan réclame des connaissances fort variées, une grande prudence, et j'ajouterai même, beaucoup d'intelligence.

— Je le sais parfaitement, repartit le négociant. Ce sont les ignorants de la ville qui colportent ces faux bruits. Etes-vous satisfait de votre moisson, mon cher fermier?

— L'on ne saurait avoir mieux, voyez-vous? Tenez, continua-t-il en ramassant un épi qu'il frota entre ses mains pour en extraire les grains, examinez-moi cela, du froment de toute beauté.

— En effet, approuva Monsieur Willems.

— Et le temps favorable que nous avons! C'est comme s'il était fait sur commande.

— Vraiment, pour cette fois, les paysans ont de la veine. Le temps semble fixé et nous pouvons attendre toute une série de beaux jours. Et comment marchent les affaires?

L'homme des champs et l'homme de la ville se mirent alors à parler affaires. Un paysan, il faut en convenir une fois pour toutes, cumule les fonctions d'un producteur ou d'un fabricant et celles d'un commerçant; le tout ensemble.

Cependant, une charrette vide arrivait rapidement. Les chevaux avançaient à toute allure, le conducteur se tenait droit, les jambes légèrement écartées, le corps

incliné en arrière... D'une main ferme il tenait les guides. Les chevaux virèrent à gauche et, d'une seule secousse, le chariot se trouva en plein champ.

— Halte ! cria le conducteur.

Ce commandement arrêta en même temps et l'attelage et le bout de conversation amorcée entre Monsieur Willems et le fermier Vermeulen.

— Nous allons maintenant rentrer à la ferme, déclara le négociant.

— Revenez donc après le coup de feu, fit le paysan, nous pourrions alors causer un peu plus longuement.

— Volontiers.

— Et si les garçons désirent voir battre le blé, le mois prochain leur en offrira l'occasion. Vous serez toujours les bienvenus aux Oseraies. Compris ?

— Merci de tout cœur, maître Vermeulen, répondit le citadin.

Le fermier se remit à charger le chariot avec l'assistance de ses aides et les visiteurs s'en furent du côté où les faucheurs étaient en pleine activité.

* * *

— Voici le moment d'ouvrir les yeux et les oreilles, déclara Monsieur Willems. Voilà un faucheur. Voyez-vous le couteau qu'il a en main ? ce couteau à faucher qu'on appelle une faucille ? La faucille est recourbée en demi cercle ; elle est munie d'un manche très solide accompagné d'une planchette d'appui ; car, comme vous pouvez le constater, le faucheur manie son outil avec force. De la main gauche il tient un crochet au moyen duquel il attire une pleine poignée de chaumes. Attention, le voilà qui réunit un nouveau petit tas... hioup ! les chaumes sont coupés et s'affaissent. C'est ainsi que le fermier récolte son grain. Cela s'appelle : faucher. A



l'usage, la faucille s'éémousse, aussi le faucheur l'aiguisse-t-il par moments, tout comme nous autres, nous affilons nos couteaux. Derrière le moissonneur suit une femme. Que fait-elle?

— Elle lie les tiges ! crièrent en même temps les deux plus jeunes.

— Parfaitement, elle saisit à chaque fois une poignée de chaumes, pour les nouer ensemble, non pas au moyen d'une ficelle, ainsi que vous le voyez, mais bien avec un bout de tige, un peu de paille. Et jugez donc si elle connaît son métier. Houpe ! elle pousse la main sous la paille, ramène les deux extrémités, et les noue d'une seule saccade. La gerbe est faite ! Là-bas, suit une troisième femme ; celle-ci assemble les gerbes par dix ou douze, pour les réunir en une seule masse appelée dizeaux, et dont tous les épis forment le sommet... Par là, vous voyez un champ tout entier couvert de ces dizeaux. Enfant, j'ai joué souvent à cache-cache dans des champs comme celui-là. On se dissimulait derrière les dizeaux. Et lorsqu'il pleuvait nous nous mettions à l'abri sous les faisceaux. Les gerbes s'appuient obliquement les unes aux autres et en-dessous se forme comme une petite case. Mais le paysan préfère de loin qu'il ne pleuve pas sur ses dizeaux, qui ne se trouvent là que pour sécher. De temps en temps, il faut bien chasser les gamins, car de petits sauvages auraient tôt fait de renverser les tas, ce qui ferait sortir les grains des épis. Après une couple de jours d'un temps comme celui-ci, le grain se trouve suffisamment sec. Alors on peut l'engranger. C'est précisément ce que nous avons vu faire au fermier Vermeulen, quand nous nous trouvions là. Au bout de sa fourche, il poussait en haut les gerbes que son aide, perché sur le chariot, recevait lui aussi, avec une fourche. Dans certaines fermes, la grange est trop exiguë. Dans ce cas on entasse les gerbes pour en bâtir des meules. Les tas sont amoncés, épis en dedans, et finalement recouverts d'une bonne couche de paille... A la rentrée de la dernière charrettée, il y a généralement fête à la ferme, la meule est couronnée

d'une branche verte, les enfants ont grimpé sur cette charrette et l'on peut les entendre chanter à tue-tête :

Le dernier grain est en chemin,
A la maison, courons grand train.

Et la fermière a préparé des gaufres dont tous se régalaient. Et maintenant, mes enfants, vous savez un peu mieux, comment le grain se sème, se fauche et se récolte. Rentrons donc retrouver notre mère.

A la ferme les enfants allèrent avec leur père jeter un coup d'œil dans la grange. Le grain précieux y était entassé rapidement et tout de même avec ordre. Les chariots pleins y entraient avec leur charge complète, par la grande porte à doubles battants. Et toujours en avant. A peine le déchargement est-il accompli que le véhicule retourne hâtivement au champ. En route, il croise un autre chargement. Vraiment on ne perd pas une minute, pas une seconde.

— Mois déplorable lorsque sévit la pluie, répéta Monsieur Willems. Les dizeaux alors s'effondrent, les épis collent à la boue, la graine germe ; et le grain précieux n'a plus pour nous, comme nourriture, aucune valeur. L'année dernière par une saison trop humide, d'énormes quantités de grains avaient germé de telle manière, que les cultivateurs se voyaient contraints de les jeter au fumier.

* * *

Après que Monsieur Willems eut attiré l'attention des enfants sur une charrue et une herse, dans la remise, la petite troupe rentra à la ferme.

— Enfin les voilà ! s'écria la mère.

— En effet, répondit le père, nous sommes restés assez longtemps.

Mais il expliqua les motifs de ce retard. Et après cela, les visiteurs se retirèrent sans plus tarder, pour aller

prendre à l'auberge le repas commandé. Madame Vermeulen ne demandait pas mieux que de leur servir un repas, mais Madame Willems secouait résolument la tête en disant :

— Non, non, vous avez déjà les mains suffisamment pleines.

Car la mère l'avait vue empiler des monceaux de tartines et préparer d'énormes pots de café destinés à tous les aoûteurs.

Il ne fallait pas que les gens de la ville vinsent lui imposer un surcroît de besogne.

Le retour en voiture fut délicieux. La trop grande chaleur s'était apaisée et sous le feuillage serré, la brise se jouait fraîche et agréable.

« Et si les garçons désirent voir battre le blé, le mois prochain leur en fournira l'occasion. » Telles avaient été les paroles du fermier, que les enfants n'avaient eu garde d'oublier.

Aussi par un beau jour du mois de septembre — un des derniers des vacances — André, François et Anna firent-ils, avec leur père, route pour la ferme.

Pour cette fois, il n'était pas question de voiture ; ce plaisir ne se présentant qu'une ou, au plus deux fois par an, comme nous le savons.

— Dans le bon vieux temps, dit le père, les gens, pour tout moyen de locomotion, ne connaissaient que leurs jambes. A notre tour de nous en servir.

Et ce fut une magnifique promenade, dont nous passons le détail, car nous sommes pressés de savoir avec les Willems, ce qui se passe dans la grange du fermier Vermeulen.

* * *

Le battage du grain avait commencé. Non pas que la période la plus active en fut arrivée, non, celle-là ne se produit qu'en hiver. Mais dès maintenant, une petite partie du grain passait par les fléaux.

J'ignore si mes jeunes lecteurs saisissent le sens des mots « battage » et « fléaux ». Qu'ils me prêtent un moment d'attention.

Nous avons vu, en même temps que les enfants de Monsieur Willems, comment le grain était amené dans la grange, et que les épis contenaient encore tout leur

grain. Les graines doivent être séparées. Ceci se fait à force de coups... et quels coups !

A peine arrivés devant la ferme, les citadins en entendaient déjà le bruit. Clic, clac, clic, clac ! c'était régulier comme un pas de parade.



Dans la grange, deux hommes seulement, menaient tout ce vacarme. Sur une couche d'argile admirablement tassée, qu'on nomme une aire, ils avaient commencé par étendre quelques gerbes de blé. Et voilà que maintenant ils tapaient dessus à toute volée avec leurs fléaux. Ceux-ci consistent en deux bâtons : un long et un court, attachés par une lanière de cuir. Les batteurs en grange, comme on les nomme, tiennent en main le bout le plus long et tapent tant qu'ils le peuvent avec le plus court, sur la tête des épis. La partie courte n'arrive pas à plat mais frappe avec la pointe.

— Et quelle est la partie qu'il faut adroitement atteindre? interrogea Monsieur Willems.

— Les épis, fit Dédé.

— C'est cela, et voyez-vous jaillir les grains? Regardez bien les voilà qui sautent. Ils s'élancent comme des petits fous pour faire la culbute. Clic, clac! Le bruit des fléaux forme une cadence joyeuse.

Finalement le fermier et son aide s'arrêtèrent et, tandis que le dernier rassemblait les tiges, le paysan demanda à Dédé :

— Un coup d'essai?

— Ah oui ! maître Vermeulen, répondit le gars.

— Nous attendrons encore un brin, reprit le cultivateur en riant, car le battoir (ici, le bâton court) n'aurait qu'à atteindre votre tête pour y creuser un bon trou ! Battre le blé est un art : m'entendez-vous?

— Sans erreur, approuva le père. Mais pourquoi donc, votre valet déplace-t-il déjà le grain?

— Les épis qui se trouvaient en dessous doivent être ramenés à la surface. Il est probable qu'ils n'ont pas eu leur part de coups et qu'ainsi, ils ont conservé un restant de grains, qu'il faut encore leur enlever. Ouvrez les yeux, car nous recommençons.

Et de nouveau les clic, clac de recommencer en belle cadence pendant que les batteurs suivaient les mouvements des fléaux en se courbant et en se relevant tour à tour. Les grains menaient une danse folle de sauts joyeux et de culbutes rapides jusqu'au moment où le fermier se redressa en criant : Halte !

— En voilà bien assez, dit le paysan.

Les deux hommes se mirent à rassembler la paille. Lorsque le grain est sorti des épis, ce qui reste n'est plus que de la paille.

L'aire était couverte de grains.

— Vous rendez-vous un compte exact de tout ce qui vient de se passer? demanda le père à ses enfants.

Oui certes, tout était clair... même Anna, se sentait capable d'expliquer le battage, depuis A jusqu'à Z.

Le fermier et son valet rassemblaient soigneusement les grains.

— Le grain garde encore beaucoup de fétus de paille, déclara François.

— En effet, répondit son père, ceux-là proviennent des chaumes et surtout des épis. On les nomme de la balle. Attendez un moment et vous verrez séparer le bon grain de toutes ces poussières. Cela ne durera guère.

— Vous pensez bien, intervint le fermier que c'est au bon grain que j'en ai, et pas à la balle. Voyez bien, les enfants, en soufflant dessus, tous les fétus s'envolent et les grains plus lourds, restent seuls.

Toutefois mon valet et moi nous n'allons pas, vous le pensez bien, nous accroupir pour jouer aux soufflets de forge, nous avons ici beaucoup mieux, ce moulin à vaner. Faites attention à ce qui va se passer.

Le valet versa une partie de grain dans l'entonnoir du tarare ou de la vanneuse puis, se mit à tourner une manivelle.

Krr, krr, entendit-on.

— Garez-vous, cria Vermeulen.

Le père déjà, avait battu en retraite et les enfants, à leur tour s'écartèrent précipitamment.

— Sinon je me verrais forcé d'aller quérir une brosse pour vous nettoyer de haut en bas, appuya le paysan. Regardez, par cette ouverture sur le côté, les planches qui tournent... ce sont les volants, voyez comme tout s'agite. Ce sont eux qui font tout ce vent et qui forcent les brins à s'envoler. Halte! Carl.

Le tarare s'arrêta.

— Allez maintenant voir par là dessous, continua

le fermier, vous y trouverez le grain débarassé de toutes les pailles. Nous avons également des vannettes à la main. En voilà une ; on dirait un panier plat, n'est-ce pas ? Attention, je vais vous montrer comment cela se fait.

Vermeulen versa du grain non nettoyé dans un van et se mit à le secouer à la porte de la grange. Le mouvement fit s'envoler la balle.

— Cela va aussi, comme vous le voyez, fit le fermier. Mais le moulin à vanner vaut mieux. Et c'est lui qui va nous donner une couple de sacs qui iront au moulin.

— Iront-ils encore aujourd'hui ? interrogea Monsieur Willems.

— Ce sera pour demain... à moins que... les enfants peut-être désireraient les accompagner au moulin ?

Le regard de trois paires d'yeux brillants constituait une réponse suffisante.

— Carl, vous pourriez bien conduire maintenant le froment au moulin.

— Bien, patron. Avec la charrette à trois roues ?

— C'est cela. De la sorte ces jeunes gens et la demoiselle prendront place eux aussi.

— Et moi donc, fit le père ?

— Eh bien, oui. Cherchez pour vous une place sur la charrette. Il y aura bien les secousses, mais cela facilite la digestion.

Pendant que le valet attelait, le fermier ajouta encore :

— Le battage à la machine s'introduit de plus en plus, de même que l'ensemencement et le fauchage. Ces mécaniques-là sont à la mode.

— Ne comptez-vous pas, vous aussi, vous en servir ? s'enquit Monsieur Willems.

— J'y pense souvent. Avant tout, j'acquerrais volontiers une machine à faucher. Mais en hiver, je tiens

à donner de l'ouvrage à mes ouvriers permanents et c'est pourquoi je maintiens le battage à la main. En plein coup de feu, la main d'œuvre vient parfois à me manquer et dans ce cas, les machines me viendraient bien à point. De toutes manières, je laisserai passer encore quelques nuits avant de me décider.

Au même moment la charrette s'avança, prompte ; les sacs de froment y furent d'abord placés et par là dessus, les enfants grimpèrent comme des rats, tandis que Monsieur Willems prenait place... sur une simple planchette à côté du conducteur.

— Vous étiez mieux l'autre fois, au mois d'août, dans votre bel équipage, cria en riant le fermier Vermeulen derrière le lourd véhicule qui s'éloignait.

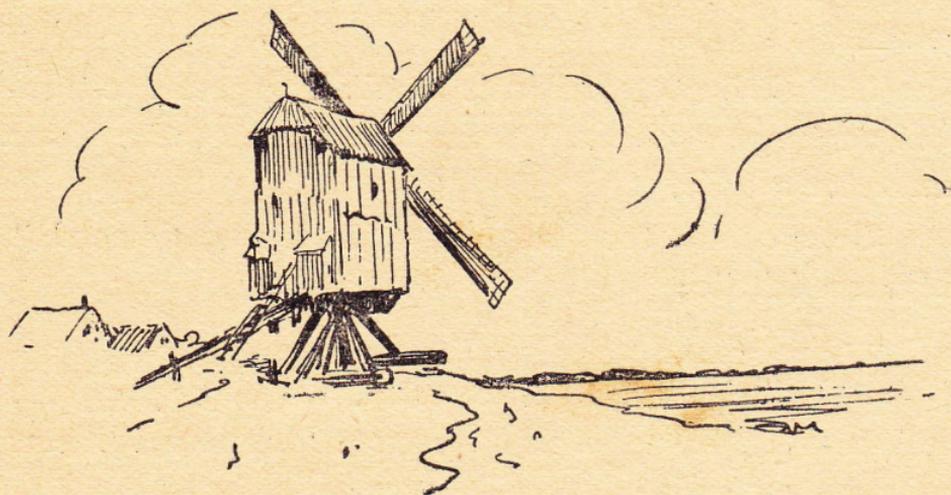
— Nous avançons et c'est le principal, répartit le père.

Et en avant, au moulin !

LE MOULIN.

— Vous rappelez-vous lorsque j'appelais une graine un petit sac de farine? interrogea le père en se tournant vers ses enfants.

Ceux-ci n'avaient rien oublié et répétèrent que le



sachet est formé par la mince pellicule jaune et que la farine se trouve à l'intérieur.

— En ce moment nous nous rendons au moulin où la farine s'extrait des sachets.

Les enfants apercevaient déjà ce moulin monté sur sa butte — une montagne, disait Carl, — et ses ailes tournaient joyeusement.

Il se tient droit avec son gris bonnet
 Sa longue queue, son escalier fluet,
 Quatre bras rouges menaçant la nue,
 Se poursuivent en leur fuite éperdue.

— C'est en classe que nous avons appris ce couplet, affirma Monsieur Willems.

— Nous aussi, fit le valet Carl, et lorsque venait notre tour de le réciter, chacun avec les bras devait imiter le mouvement des ailes et cela me rappelle que mon camarade Colas, qui est à labourer par là, reçut de moi un tel coup d'aile, qu'il en fit un formidable cumulet par dessus son banc. Du coup, le moulin s'arrêta. Le maître pensait que la chose avait été faite à dessein, mais, le brave homme se trompait.

L'énigme des quatre hommes longs qui jamais ne se rattrapaient, fut mise sur le tapis, et ainsi, papotant et riant, on arriva jusqu'au géant aux quatre bras interminables.

Dans la butte, un couloir muni d'une porte, se trouvait aménagé de façon à permettre l'accès facile d'une charrette attelée.

Le meunier tout saupoudré de blanc, descendait déjà son échelle :

— Et Carl ! est-ce bien vous ?

— Moi-même ! et pas un autre. Voire que j'apporte de la compagnie, des amis du patron. Monsieur Willems qui nous est arrivé de la ville avec ses enfants.

— Nous aurions grand plaisir à visiter votre moulin, dit le négociant.

— Vous tombez à pic. Nous sommes juste en train de moudre, répondit l'accueillant meunier. Un moment, Carl, nous allons commencer par hisser vos deux sacs là-haut.

Une lucarne s'ouvrit dans le plafond ou vestibule si vous le préférez. Une grosse corde, presque un câble, en descendit. Carl fixa l'un des deux sacs, qui « lentement monta ». Le second sac fit de même son ascension.

— Voulez-vous également être lié à la corde ? plai-

santa le valet, ainsi vous n'aurez pas la peine de monter les escaliers?

Mais Dédé comme les autres, trouvait plus sûr de monter par le chemin de tout le monde. Le meunier partit devant et conduisit les visiteurs dans une salle où il y avait deux pierres très lourdes.

— C'est ici que se moule le grain expliqua le père. Cela se passe entre ces deux meules. Lorsque j'écrase des grains entre deux pierres, j'arrive aussi à les blutter ou à les réduire en farine, sans obtenir le degré de finesse que donnent ces grosses

pierres,
d'un poids
énorme.

Au fond

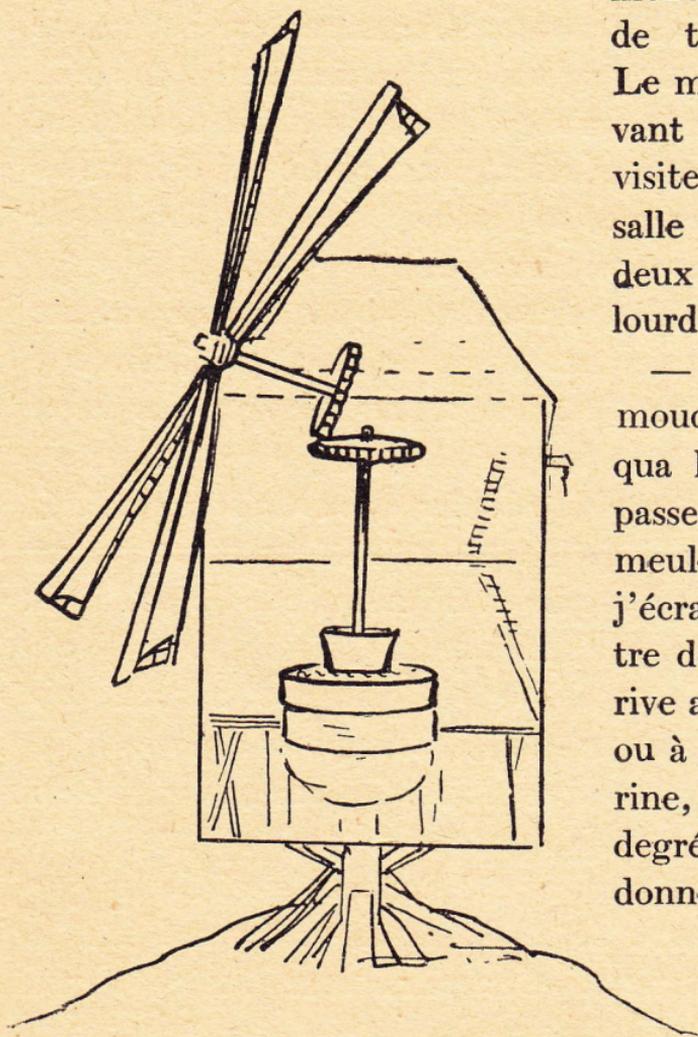
de notre bouche, nos mâchoires font aussi de la mouture.

Anna, la sœurette, ne put se retenir de rire.

— Pour sûr et sans erreur, appuya Monsieur Willems. Dédé, comment s'appellent les grosses dents.

— Des molaires.

— Parfaitement. Des molaires ou des dents mâche-



lières. Donc des dents qui servent à moudre finement notre nourriture.

La pierre de dessous s'appelle la meule dormante ; elle est fixée et ne saurait bouger. Celle du dessus, est la meule courante ou tournante. Elle tourne sur elle-même autour de son axe. Il y a dans chaque pierre un nombre de rainures. Lorsque le grain est introduit entre les meules, il s'écrase en farine menue et fine. Selon que j'éloigne ou rapproche les deux meules l'une de l'autre, j'obtiens de la farine plus grosse ou plus fine.

Dans la meule supérieure se trouve aménagée une ouverture surmontée d'un tuyau de bois, qui, lui-même porte un entonnoir. C'est dans cet entonnoir que se verse le grain, qui coule le long du tuyau pour s'introduire par l'ouverture entre les deux pierres où son sort est fixé. Voyez-vous ? c'est là qu'il est écrasé et moulu. Sous les meules, je dépose un sac destiné à recevoir la farine. Tout cela est fort simple. Mais maintenant, il vous reste à voir comment la meule supérieure, la courante, est mise en mouvement. Suivez-moi donc à l'étage au-dessus.

Nos lecteurs, eux se rendront facilement compte du procédé en examinant la figure ci-dessus.

A l'extérieur du moulin se dressent quatre ailes que le meunier recouvre de toile. Lorsque le vent souffle dessus, elles tournent. Ces ailes sont fixées à un arbre, autrement dit, à un pivot qui fait axe, et qui n'est autre qu'un ancien poteau long, rond et solide. Au bout du pivot se fixe une forte roue dentée. Les ailes tournent et communiquent leur mouvement giratoire au pivot et à la roue dentée. Les dents de cette première roue s'engrènent dans celle d'une seconde roue dont l'axe cette fois est vertical ; la seconde roue et son axe vertical se mettent eux aussi à tourner. Cet axe ou pivot est lui-même fixé à la meule supérieure qui elle aussi est entraînée dans la danse générale... Et c'est ainsi que tout le

mécanisme est mis en mouvement... Bien imaginé... pas vrai?

A la longue, les meules, quelque dures qu'elles soient finissent par s'émousser et le meunier se voit forcé d'approfondir les rainures ; il dit alors, qu'il va aiguiser ses meules.

Les ailes du moulin doivent toujours se placer face au vent. Mais le vent, lui, ne souffle pas toujours dans la même direction. Que faire alors? Le meunier déplace la partie supérieure du moulin ; celle qu'on nomme la cage et opère ce mouvement tournant au moyen de cette longue queue qui fait office de levier. Par un grand vent, les ailes tourneraient trop vite. Dans ce cas le meunier fait comme le marin, il prend des ris, c'est-à-dire qu'il diminue la voile. Il raccourcit ses ailes. Par un vent léger, il donne tout ce qu'il peut de toile.

Voici maintenant le grain bien moulu, et notre sac, rempli d'une farine qui n'est pas encore tout à fait pure. Les pellicules ou petites peaux ont été moulues elles aussi et, comme les appelle Monsieur Willems, les petits sacs se trouvent mélangés à la farine. Ces pellicules forment le son. Les enlever pièce à pièce serait pure folie. Ici encore c'est un outil spécial qui se charge de la besogne. Vous connaissez les tamis, des cerceaux à très larges bords entre lesquels une gaze est tendue. L'on remplit un tamis de mouture, puis on lui imprime un mouvement de va-et-vient ; la farine passe à travers l'étoffe légère, tandis que la partie la plus grossière reste à part. Mais il y a mieux que cela et le tamisage a été perfectionné par les blutoirs qui consistent en des espèces de tuyaux de gaze que l'on fait tourner. Lorsque dans ces tambours on verse de la mouture fraîche, et qu'on leur imprime un mouvement circulaire, la farine seule passe, à cause de sa finesse. Un blutoir renferme généralement trois tamis de gaze, le premier à mailles très serrées, le second, à mailles plus

espacées et enfin le troisième à mailles relativement encore plus larges. On obtient ainsi selon la finesse, trois qualités de farine : la surfine, la fine et la demi-fine. Le son constitue une excellente nourriture pour les porcs et les poulets.

Tout ce que moi, cher lecteur, je dois me contenter de vous raconter ; les enfants de Monsieur Willems, le voyaient devant eux. Cela vaut infiniment mieux ; c'est pourquoi, si jamais vous en aviez l'occasion, ne manquez pas de visiter un moulin.

Autour du moulin s'accrochait une galerie que les enfants, vous le pensez bien, désiraient aussi visiter.

N'approchez pas des ailes ! s'écria le meunier, les ailes sont dangereuses.

Un certain jour que mon jeune fils jouait à la balle, il la lança sur la butte. Sans songer au danger, il grimpa sur le monticule... La balle était tombée là où tournent les ailes... Par bonheur je me trouvais tout juste à regarder par cette lucarne... Quelle terreur ! lorsque je vis mon enfant si près de la mort... Une sueur froide m'inondait... Jean ! m'écriai-je... et, par bonheur, il m'entendit... Jean ! va t'en ! va t'en !... les ailes !... Et l'enfant se ressaisit, lui aussi et se laissa rouler du haut en bas de la butte. Et moi alors, de descendre quatre à quatre pour le prendre dans mes bras et, dans ma joie, de le bercer comme un tout petit. Mais ce jour-là et le suivant, je fus malade de frayeur.

— Cela ne m'étonne pas, pensa Monsieur Willems.

— Depuis ce jour-là, je ne supporte plus la vue d'enfants trop près de mon moulin. Mon Jean est maintenant lui-même un beau meunier dans un village à deux lieues d'ici. Après ma mort, il reviendra pour que mon moulin reste dans la famille. Mon arrière grand-père le fit construire. La date y est encore. Voyez : 1780.

— Voyons... Cela fait... 1880, 1900, 1912... oui, oui, cela fait 132 ans.

— Exactement.

— Ce n'est pas peu.

— Tut, tut, le moulin de mon frère Colas a passé les 300 ans. Et le pays en compte de beaucoup plus vieux encore. Mais notre bon temps est fini. Il vient trop de meuneries à vapeur. Nous vivons du vent... Singulier, pas vrai, les gars?... L'on a beau dire que l'on ne vit pas d'air ; nous autres, nous en vivons.

Mais la vapeur tue le vent.

Le valet de Vermeulen n'avait pas attendu. Il avait, lui, bien autre chose à faire que de visiter un moulin. Les citadins reprirent donc à pied le chemin de la ferme et, en route, on ne parlait plus que de moudre, de moulins et de meuniers.

LE PAIN CUIT.

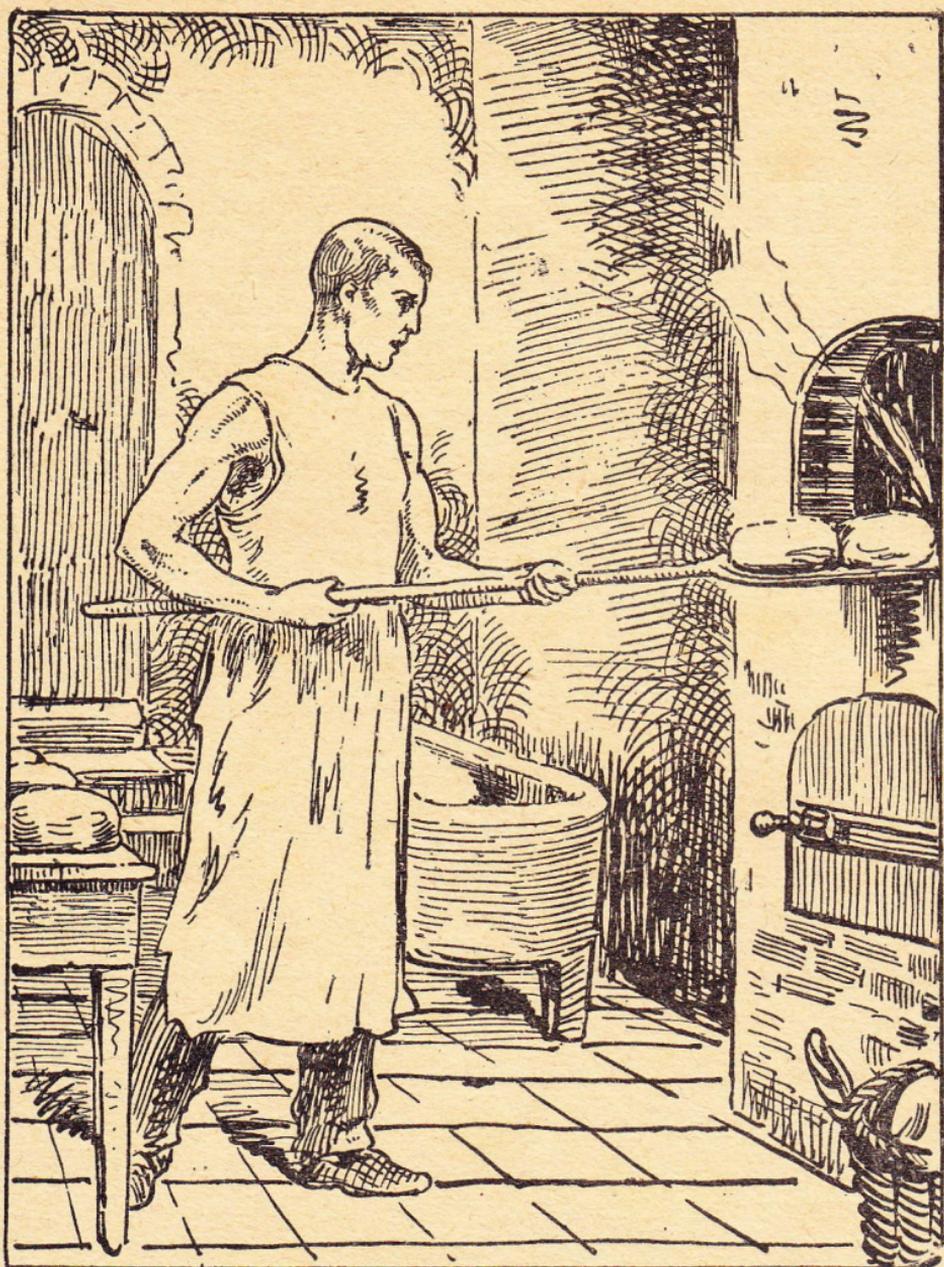
Nous en sommes à la farine. Mais le matin, notre mère ne met pas devant nous un petit tas de farine, mais bien de belles tartines. Comment la farine se transforme-t-elle en pain?

Peu de mots suffiront à l'expliquer.

Le boulanger, avec de la farine, confectionne une pâte. Nos lecteurs ont déjà vu leur mère qui en faisait. Entre autres, un jour de crêpes.

Le boulanger secoue sa farine dans une sorte de bac en bois ; une auge. Au beau milieu de sa farine, il creuse un trou qu'il remplit de la levure qui fera lever la pâte. Sur la farine il verse de l'eau chaude et se met à travailler le tout, à pétrir la pâte. Avec les mains, il mélange soigneusement, farine, eau et levure. Ensuite il couvre la pâte et la laisse reposer pour qu'elle monte. Votre maman fait exactement de même. Après un temps, la pâte a suffisamment monté. Le boulanger enlève l'étoffe qui recouvrait le pétrin et enlève à celui-ci des morceaux qu'il pèse. Chaque morceau sera un pain. Tantôt le pain est rond, tantôt sa forme est allongée.

Entretiens le four a été chauffé. Il y a deux fours superposés. Le pain à cuire est déposé en premier lieu, dans le four inférieur où il lèvera une seconde fois. Dans le four supérieur brûle du bois que le boulanger, au moyen d'une longue tige, éparpille de manière à obtenir une chaleur bien égale. Enfin il enlève du four le charbon carbonisé, le charbon de bois ; après quoi, il essuie soigneusement son four. Mais il n'a garde d'y plonger lui-



même, car il n'entend pas se faire cuire comme son pain. Non, le torchon est fixé à la longue tige.

Après quoi le boulanger saisit sa pelle à four (une sorte de large plateau muni d'un long manche) et s'en sert pour glisser au four les pains, un à un.

Fermons la porte et que l'homme prenne un court repos.

Une demi-heure ou même un peu moins, selon la grandeur du pain, suffit à la cuisson. La pelle alors

recommence son office et les pains sortent du four comme ils y étaient entrés, un à un. Une odeur délicieuse se répand dans la boulangerie.

Bientôt l'aide ou le boulanger lui-même chargera la charrette... et peut-être bien qu'il en vendra un ou deux chez votre mère.

Et mon histoire est terminée, car je n'ai pas à vous raconter (ce que vous savez mieux que moi) comment votre maman s'y prend pour convertir le pain en ces excellentes tartines que vous trouverez devant vous pour votre déjeuner du matin.

