



VIEILLES FERMES DE BELGIQUE
1. Ferme de Mellemont.

Produits Liebig : améliorent la cuisine.

Liebig

Reproduction interdite.

Explication au verso.



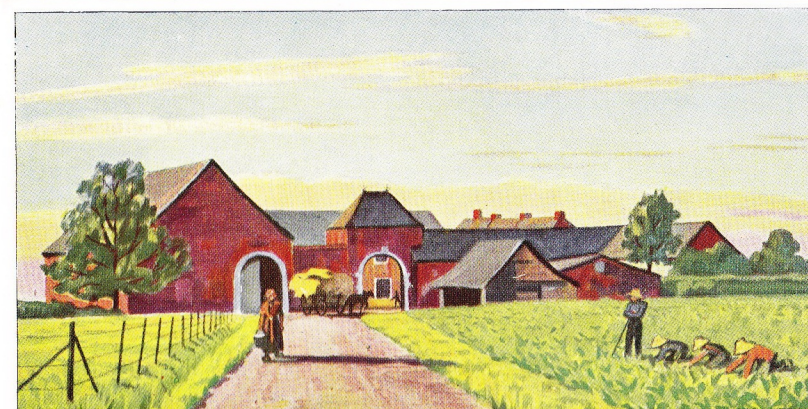
VIEILLES FERMES DE BELGIQUE
2. Ferme campinoise à Desschel (Moll).

Produits Liebig : diminuent les dépenses du ménage.

Liebig

Reproduction interdite.

Explication au verso.



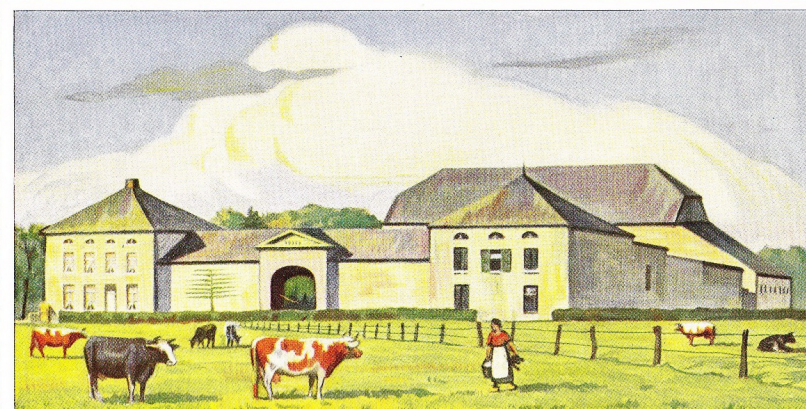
VIEILLES FERMES DE BELGIQUE
3. Ferme à Cortil-Wodon.

Produits Liebig : force et saveur de la viande.

Liebig

Reproduction interdite.

Explication au verso.



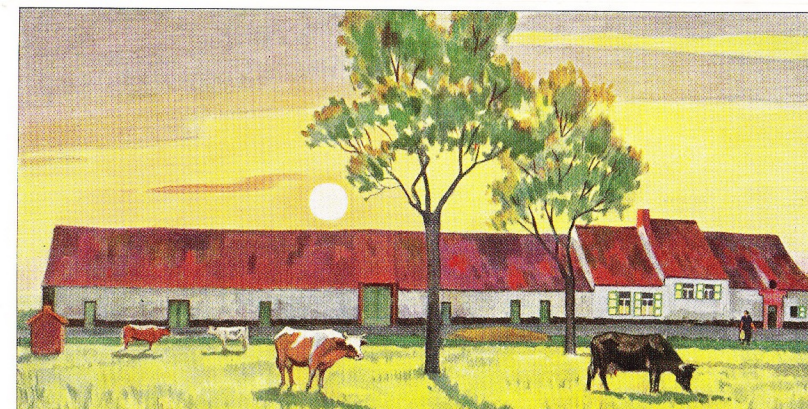
VIEILLES FERMES DE BELGIQUE
4. « Ferme des Pavillons » à Florennes.

Produits Liebig : facilitent le travail culinaire.

Liebig

Reproduction interdite.

Explication au verso.



VIEILLES FERMES DE BELGIQUE
5. Ferme à Meetkerke (Flandre Occidentale)

Produits Liebig : "le meilleur de la viande".

Liebig

Reproduction interdite.

Explication au verso.



VIEILLES FERMES DE BELGIQUE
6. Ferme de l'Abbaye de Ter Doest, près de Lisseweghe.

Produits Liebig : utiles et pratiques.

Liebig

Reproduction interdite.

Explication au verso.

Grâce à sa pureté, qui fait qu'elle rancit beaucoup moins vite, la Graisse Liebig constitue le produit idéal pour la friture.

1. Ferme de Mellemont.

Cette ferme est située à Thorembois-les-Béguines, à 3 Km. de Perwez (Brabant). C'est une ancienne dépendance de l'Abbaye de Villers-la-Ville. Portant le nom de ferme de Mellemont ou d'Emmelmont, elle fut d'abord régie, au XIV^e siècle, par un «maître», mais devint par la suite un prieuré qu'habitaient quelques religieux spécialement chargés de la gestion des biens du Monastère à Thorembois.

Du temps de l'Abbé Arnoul de Gestèle, Mellemont fut entouré de murs. La porte-cochère de la basse-cour décrit un plein-cintre de dimensions monumentales et est surmontée d'une niche. En 1815 le prieuré de Mellemont servit de magasin de vivres à l'armée prussienne, pendant deux à trois mois. La ferme appartenait, vers 1865, à M. Hennesy. Après sa mort, la partie méridionale, comprenant l'ancienne basse-cour, fut acquise par Mme Werner de Mérode, née Comtesse de Spangen, qui l'a laissée à sa fille Louise, veuve du Prince de la Cisterna. Par suite d'alliances entre la Maison de Mérode et la Maison Royale d'Italie, la propriété se trouve aujourd'hui entre les mains de la Famille d'Aoste. La ferme couvre une étendue de 165 hectares.

Compagnie Liebig, fondée en 1865.

Les Cubes Oxo vous permettent d'obtenir un breuvage excellent et réconfortant, par la simple addition d'eau bouillante.

3. Ferme à Cortil-Wodon.

Cette ferme appartient au type des constructions en carré, fréquemment usité jadis. De l'extérieur, on n'aperçoit que des murs sans fenêtres et l'on n'a accès aux bâtisses que par une porte-cochère unique, s'ouvrant sur la cour intérieure. Là sont réunis en un vaste quadrilatère la ferme et ses dépendances, écurie, vacherie, bergerie, porcherie, fenil, magasin à fourrage, granges, etc. Pareille disposition permet au fermier d'exercer une surveillance constante sans même quitter sa maison d'habitation. Le défaut de ce genre de construction réside dans le fait que les bâtiments sont accotés les uns aux autres et qu'il est difficile, en cas d'incendie, de circonscrire le fléau. Pourtant, les paysans des siècles passés l'adoptèrent souvent, craignant moins le feu que les brigands qui infestaient le pays.

Compagnie Liebig, fondée en 1865

Rendez votre cuisine plus savoureuse. Les préparations les plus simples : potages, légumes, sauces, auront une saveur toute particulière, si vous prenez soin d'y ajouter une cuillerée à café d'Extrait de Viande Liebig.

5. Ferme à Meetkerke (Flandre Occidentale).

Cette construction appartient au type très répandu des fermes à longue façade. Encore importe-t-il d'établir une distinction entre les fermes construites suivant cette disposition, comme c'est ici le cas, et celles qui présentent pareil aspect à la suite d'extensions progressives.

Ce genre de fermes se rencontre encore au littoral où l'on peut en voir des spécimens de très grande dimension. Il n'existe aucune communication directe entre les divers corps de logis, habitation, écuries, granges, etc., l'accès aux bâtiments s'ouvrant pour chacun sur l'extérieur.

Compagnie Liebig, fondée en 1865.

Un apéritif?... Oui, une tasse de Bouillon Oxo. Oxo, qui contient du Liebig, stimule la sécrétion des sucs digestifs et rend les aliments plus assimilables.

2. Ferme campinoise à Desschel (Moll).

Voici un type de petite ferme fréquemment représenté dans les tableaux du peintre de la Campine Jacob Smits.

L'humble demeure est construite en argile et recouverte de paille où croissent des touffes de mousse.

A l'intérieur, le sol est de terre battue, les poutres peintes en blanc et les portes d'un rouge sombre. Les fenêtres sont très petites et la chambre familiale est ainsi constamment plongée dans la pénombre.

Le paysan y vit presque en communauté avec le bétail, car il n'existe que rarement de séparation entre la pièce habitée et l'étable.

La ferme campinoise classique tend de plus en plus à disparaître, sous les assauts combinés du progrès et du confort. Pourtant avec elle se perd un élément de pittoresque que beaucoup regretteront.

Compagnie Liebig, fondée en 1865.

Les Cubes Liebig, présentés sous une forme pratique et, de plus, faciles à doser, donnent à l'instant un bouillon au goût naturel.

4. « Ferme des Pavillons », à Florennes.

Les terres de cette ferme ne sont exploitées que depuis peu. Avant 1848 on construisit au milieu des bois, à l'endroit appelé Hawys, de petits pavillons de chasse qui ont probablement donné leur nom à la ferme actuelle. Celle-ci fut construite vers 1850; les bâtisses occupaient alors, comme actuellement encore, une superficie de 33 ares. C'est probablement vers la même époque que l'on entreprit l'exploitation des bois. La ferme dans l'ensemble s'étend sur une superficie de 78 hectares. On y pénètre par une vaste porte flanquée de deux pans de mur qui s'étendent jusqu'aux habitations occupant les extrémités. Cette porte donne accès à la cour derrière laquelle sont les greniers pour la récolte ainsi que les étables pour le bétail. L'aspect général ne manque pas de grandeur, grâce à la large étendue de la façade.

Compagnie Liebig, fondée en 1865.

Une cuillerée d'Oxo : Sauce parfaite! C'est la sauce qui fait manger : ajoutez à tous vos plats un fumet appétissant, une saveur plus corsée et des principes activant la digestion, au moyen du Bouillon Oxo.

6. Ferme de l'Abbaye de Ter Doest, près de Lisseweghe.

L'Abbaye de Ter Doest était un monastère cistercien, fondé en 1174. Ses restes appartiennent à l'évêché de Bruges. Une porte du XVII^e siècle donne accès à l'abbaye. La grange se trouve assez loin derrière la ferme actuelle. Cette dernière, à son tour, possède une porte d'entrée remarquable et date de 1652-62. Comme la plupart des vieilles fermes ayant appartenu dans le passé à des abbayes fondées par les Cisterciens, elle ne peut être classée dans un genre bien défini (frison, breton ou autre). Elle forme un grand rectangle; à gauche se trouvent les écuries, dans le coin du rectangle, l'habitation et à droite, les dépendances. Comme curiosité typique l'on peut citer le vieux pigeonnier en forme de tourelle au-dessus de la porte d'entrée; avoir des pigeons était anciennement un grand privilège féodal, attendu que ceux-ci pouvaient se nourrir aux dépens des terres avoisinantes. On rencontre encore de semblables tourelles à pigeons à Loo (également une ancienne abbaye), à Coxyde, Assebroeck (les Sept Tourelles, vieux fief) et autres. La ferme est un édifice précieux comme spécimen de l'art que nos ancêtres savaient introduire dans les constructions purement utilitaires.

Compagnie Liebig, fondée en 1865.