ENTRE SENNE ET SOIGNES

Trimestriel XLV - 1983 15eme année



entre senne et soignes

Art — Histoire — Folklore — Tourisme

Revue trimestrielle publiée par la

SOCIETE D'HISTOIRE ET DE FOLKLORE D'ITTRE ET ENVIRONS

Alsemberg - Beersel - Bois-Seigneur-Isaac - Bornival - Braine-l'Alleud - Braine-le-Château Braine-le-Comte - Clabecq - Ecaussinnes - Fauquez - Hal - Haut-Ittre - Ittre - Nivelles Oisquercq - Ronquières - Tubize - Virginal - Waterloo - Wauthier-Braine.

Rédacteur en chef : Jean-Paul CAYPHAS

« La Brasserie »
rue Basse, 14, 1460 Ittre
Tél. 067/64.68.32

Comité de rédaction : Alphonse BOUSSE, Marquis Olivier de TRAZEGNIES d'ITTRE, Georges GILMANT, Pierre HOUART, Edmond RUSTIN.

Présentation : Catherine CAYPHAS.

ABONNEMENTS : Pour 1983 (3 n^{os} imprimés)

		Pour chacune des années :	
Abonnement Ordinaire :	180 F	1975 à 1977 :	120 F
Abonnement de Soutien :	300 F	1978 :	200 F
Abonnement d'Honneur :	500 F	1979 à 1982 :	150 F

La collection complète (du n° 3 - 1969 au n° 43 - 1982) coûte 1.700 F (de préférence à retirer à Ittre, rue Basse, 14)

à verser au C.C.P. 000-0935386-15 de M. Jean-Paul CAYPHAS, à 1460 Ittre.

La reproduction des textes et illustrations est interdite sans autorisation.

MEMBRES D'HONNEUR (deuxième liste)

Monsieur et Madame Robert BAVAY, Haut-Ittre.
Monsieur Vincent BLOMMAERT, Bruxelles.
Monsieur et Madame Robert CANART, Haut-Ittre.
Monsieur et Madame Robert CHAINNIAUX, Tubize.
Le Baron et la Baronne COPPENS d'EECKENBRUGGE, Ittre.
Monsieur et Madame Maurice DEMOULIN, Ittre.
Le Marquis de TRAZEGNIES d'ITTRE, Corroy-le-Château.
Madame Odile DUJARDIN, Ittre.
Monsieur et Madame Michel GOLDBERG, Tubize.
Monsieur et Madame Louis GOOSSENS, Tubize.
Monsieur Josse GUILLAUME, Ittre.
Monsieur et Madame Guy HAESELEER, Ittre.
Monsieur Roger LATINIS, Clabecq.
Monsieur William MAELSTAF, Coxyde.
Monsieur Armand MORLAND, Waterloo.
Le Docteur et Madame Marcel PATTE, Ittre.

Monsieur et Madame Claude SERVENAY, Ittre.
Monsieur Paul THIRY, Pâturages.
La Société UNERG, Tubize.
Monsieur et Madame Harold VAN CAMPENHOUT, Virginal.
Le Notaire et Madame Edwin VAN LAETHEM, Bruxelles.
Le Docteur Michel VERHAS, Ittre.

MEMBRES DE SOUTIEN (deuxième liste)

Monsieur et Madame Florent BALLANT, Ittre.
Monsieur et Madame Pierre BAUDELET, Ittre.
Le Docteur et Madame Robert BEGHIN, Virginal.
Monsieur et Madame BERT, Virginal.
Monsieur et Madame Robert BERTOUX, Ittre.
Monsieur et Madame Yvon BETTE, Ittre.
Monsieur et Madame Jacques BOIS d'ENGHIEN, Ittre.
Monsieur et Madame Alphonse BOUSSE, Ittre.
Monsieur Jules COUTURIAUX, Tubize.
Monsieur G. DANDOY, Ittre.
Monsieur et Madame Jean-Paul DEHON, Tubize.
Monsieur et Madame Eugène DEJEAN, Bruxelles.
Monsieur et Madame Roger DELALIEUX, Ittre.
Monsieur et Madame Gaston DELHOUX, Ittre.
Monsieur et Madame Raoul DEMOULIN, Ittre.
Monsieur René DENYS, Rebecq-Rognon.
Mademoiselle Angèle DETOURNAY, Kain.
Monsieur Robert DETRY, Virginal.
Monsieur Robert DEVREUX, Haut-Ittre.
Madame Joseph DOUMONT, Haut-Ittre.
Madame Andrée DUBRAY, Ronquières.
Monsieur et Madame Didier DUBRAY, Virginal.
Monsieur Marc DUCOCHET, Virginal.
Monsieur Raoul FLANDROY, Virginal.
Monsieur et Madame Roger FLANDROY, Virginal.
Madame Martha GARCET, Lomprez.
Monsieur et Madame A. GAUTHIER, Braine-le-Comte.
Le Docteur GERARD, Ittre.
Monsieur et Madame GERS, Virginal.
Monsieur et Madame Jean-Marie GERVY, Ittre.
Monsieur Victor GHYSELS, Ronquières.
Monsieur et Madame Jean-Marie GILLIS, Wezembeek-Oppem.
Monsieur et Madame Gaston GODEAU, Haut-Ittre.
Madame Madeleine GODEAU, Couillet.
Monsieur et Madame Jean GREGOIRE, Ittre.
Monsieur Oscar HAUTENAUVE, Braine-le-Château.
Monsieur et Madame Francis HUART, Hennuyères.
Monsieur Daniel LACROIX, Virginal.
Monsieur et Madame Raoul LEKIME, Ittre.
La Librairie Justus Lipsius, Bruxelles.
Monsieur et Madame Constant LOICQ, Virginal.
Madame Marie LONNOY, Lillois-Witterzee.
Monsieur et Madame Pol MAES, Alsemberg.
Madame Marie-José MEEUS, Bruxelles.
Monsieur Christian PARDONCHE, Braine-le-Comte.
Monsieur et Madame Jean-Claude PAUWELS, Haut-Ittre.
Le Président Emérite à la Cour d'Appel et Madame Albert PIERART, Bruxelles.
Monsieur et Madame Robert PIERART, Ittre.
Monsieur Luc PIERQUIN, Ath.
Monsieur et Madame Jean-Marie PIERRARD, Bruxelles.

(voyez la suite p. 24)

LE TRAIN DE VIE D'AMBROISE-JOSEPH de HERZELLES MARQUIS DE FAUQUEZ VERS 1740

L'ALIMENTATION

INTRODUCTION

Nous avons déjà parlé d'Ambroise-Joseph de Herzelles, personnage d'Ittre et de Fauquez et important dignitaire des Pays-Bas (1). Mais nous n'avons fait qu'effleurer son train de vie. Un mémoire de licence (2) rédigé par Anne-Elisabeth Nève de Mévergnies traite précisément en profondeur de ce train de vie. Avec patience et minutie, l'auteur fouille et analyse les relevés de dépenses établis par Drouet, le maître d'hôtel du marquis, de 1734 à 1746. Rien ne sera laissé au hasard, l'alimentation, le logis et son entretien, les gages des domestiques, les frais de soins de santé, l'habillement, les dépenses de rang, société et religion, tout sera passé au crible, analysé, supputé, critiqué, comparé avec d'autres budgets de personnages de même rang et également mis en parallèle avec l'« Année Commune », budget type de dépenses élaboré par le maître d'hôtel lui-même.

Nous résumerons et parcourrons dans cet article les dépenses d'alimentation de la Maison d'Ambroise-Joseph de Herzelles. Un pourcentage moyen (3) de ce poste dans le budget annuel s'élèverait environ à 40 % (21 % pour le logis, 7,8 % pour les gages, 1 % en soins de santé, 12 % pour l'habillement, 8,8 % pour le rang, société, religion et le reste $\pm$ 9,5 % en dépenses diverses).

Nous rendons hommage à Anne-Elisabeth Nève pour ce travail précis et passionnant. Faute d'avoir vécu au XVIII^{e} siècle, elle fait maintenant partie des proches du marquis de Fauquez, ayant longuement vécu à ses côtés et... à sa table.

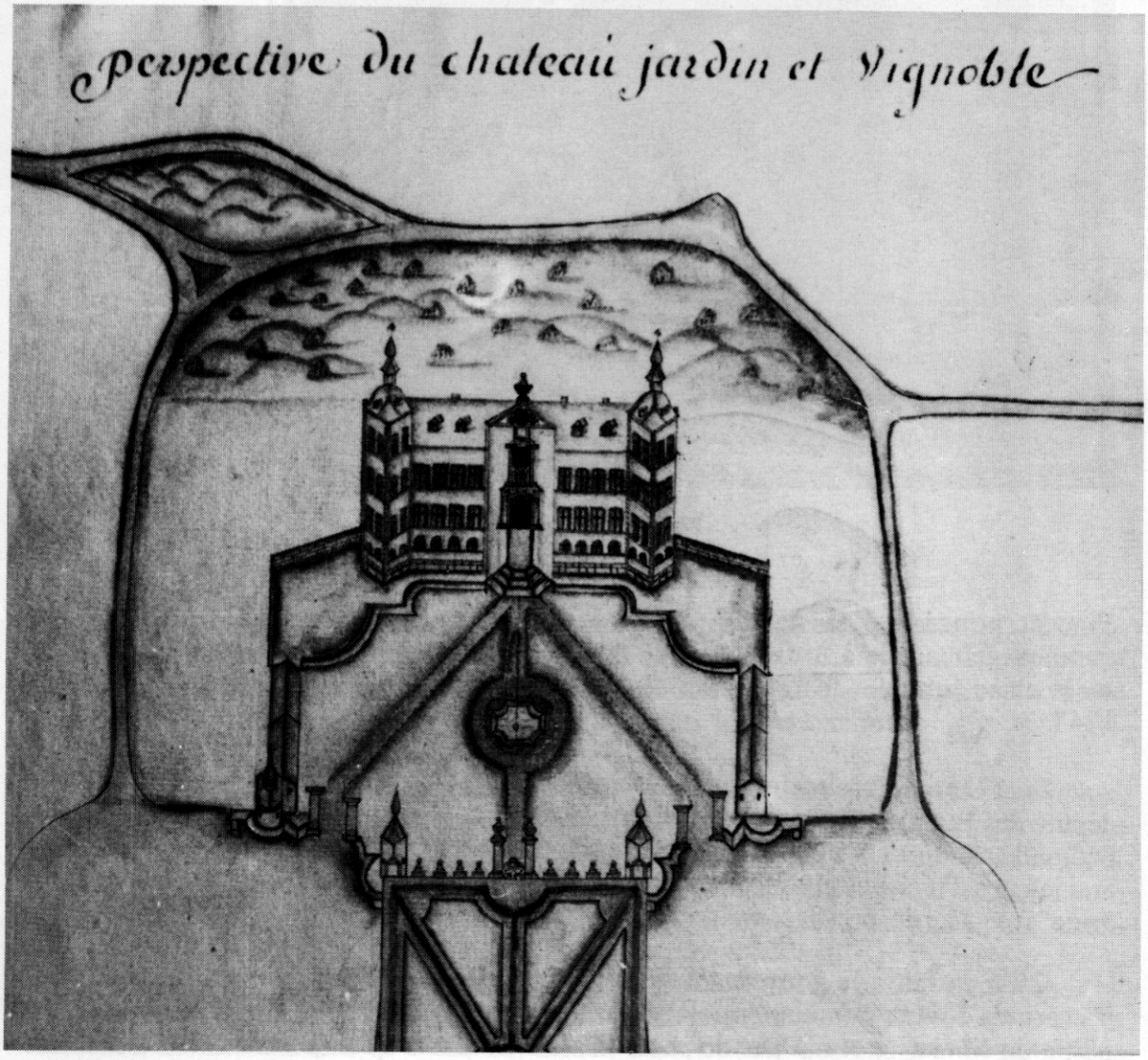
AMBROISE-JOSEPH de HERZELLES

Ambroise-Joseph de Herzelles, né en 1680, ne devient marquis de Fauquez qu'en 1705 après le décès de son cousin germain Albert-Antoine. Après des études de droit, il s'engage dans le régiment des Gardes Wallonnes où il est bientôt nommé capitaine. Il gagne alors l'Espagne où il servira avec le grade de brigadier des armées.

Après avoir vécu maritalement avec Anne-Charlotte de Saint-Amand (4) qui lui donnera deux enfants, il épouse en secret le 20 décembre 1706 Marie-Catherine-

---

Le château de Fauquez en 1759. Planche tirée du Registre des « censes, prayries, bois et tout ce qui appartient audit Seigr, Marquis d'Herzelles », *dressé par le géomètre Braeckman.*
(Archives de Madame de Bivort de la Saudée - Photo C. De Brabanter).



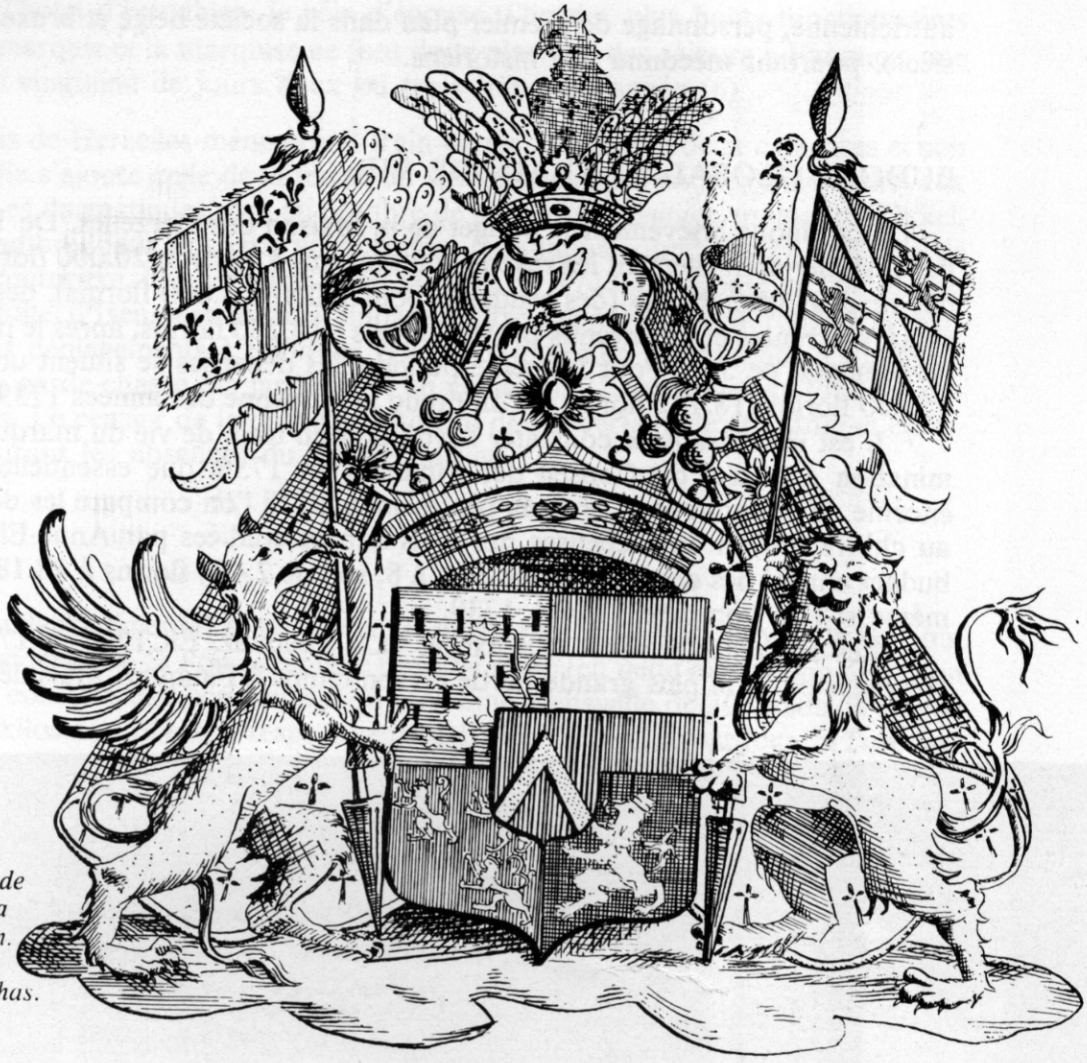


Ambroise-Joseph de Herzelles dessiné par Harrewijn vers 1740

Vincent, princesse d'Autriche. Après sa mort, il épousera en 1722 Marie-Claire de Croy qui partagera sa vie à Bruxelles, où le marquis loue un très bel hôtel, l'hôtel d'Isenghien sur la place du sablon (5), et à Fauquez. Marie-Claire de Croy mourra à la fin de l'année 1747.

En 1736, Ambroise-Joseph de Herzelles qui est déjà chambellan de l'empereur et député des Etats de Brabant est nommé par Charles VI, qui parachevait une réforme de l'administration des finances, Surintendant et Directeur Général des Finances et Domaines des Pays-Bas. Il accède également à la dignité de Conseiller d'Etat, situation toute auréolée de prestige malgré le rôle de façade auquel était réduit le Conseil.

C'est en fait à la gouvernante générale, Marie-Elisabeth, sœur de Charles VI, que le marquis doit sa nomination à la tête du Conseil des Finances. En effet, il ne fait pas partie du Ministère et n'a pas de passé administratif. La qualification elle-même de Su-



Le blason d'Ambroise-Joseph de Herzelles d'après la gravure d'Harrewijn. Dessin à la plume de Catherine Cayphas.

rintendant est nouvelle (il n'y avait auparavant que des Trésoriers Généraux). Les appointements aussi passent de 10.000 à 15.000 florins. Le Surintendant Herzelles est maintenant après le Ministre plénipotentiaire le haut fonctionnaire le mieux payé des Pays-Bas. Il est l'un des trois « super-ministres » du gouvernement.

En 1749, Ambroise-Joseph de Herzelles se remarie avec Christine-Philippine-Elisabeth de Trazegnies, une jeune femme « ornée de tous les dons de la nature et de l'esprit ». La marquise, qui tenait le premier rang parmi les plus jolies dames de la Cour de Charles de Lorraine, remplit après la mort de son mari plusieurs missions de confiance à Vienne, à la demande de Marie-Thérèse et de Joseph II qui avait pour elle la plus grande estime.

C'est le 4 août 1759 que meurt en son château de Fauquez Ambroise-Joseph de Herzelles, dernier marquis de Fauquez, unique Surintendant des finances de la période

autrichienne, personnage de premier plan dans la société belge et bruxelloise du XVIII[e] siècle, pourtant méconnu des historiens.

BUDGET GLOBAL ET TRAIN DE VIE

Examinons brièvement le budget de la Maison des Herzelles. De 1736 à 1745, on peut estimer annuellement les revenus du marquis à environ 20.000 florins. On y trouve des revenus immobiliers (des rendages pour 2.000 à 3.000 florins), des droits seigneuriaux, des rentes et les revenus professionnels : 14.250 florins, après le prélèvement gouvernemental de 5 %. Pour la même période, les dépenses se situent un peu au-delà de 15.000 florins (18.182 florins si l'on prend la moyenne des années 1739, 1741 et 1743).

Il est intéressant de constater l'évolution du train de vie du marquis depuis sa nomination à la tête du Conseil des Finances en 1736, due essentiellement à l'apport énorme de ses nouveaux revenus professionnels. Si l'on compare les dépenses de 1734 au chiffre moyen des dépenses des trois années étudiées par Anne-Elisabeth Nève, le budget annuel des dépenses passe de 1 à 8, soit de 2.434 florins à 18.182 florins. 1 à 10 même si l'on compare 1734 à 1739.

Les Herzelles résident à Bruxelles et à Fauquez. En 1734 et 1735, Madame de Herzelles passe la plus grande partie de son temps à Fauquez. Mais dès 1736, elle tient



à Bruxelles, à l'hôtel d'Isenghien, le rôle d'épouse d'un des plus hauts fonctionnaires du régime. Le marquis et la marquise ne font donc plus que des séjours à Fauquez, une dizaine ou une vingtaine de jours deux ou trois fois sur l'année (6).

Le marquis de Herzelles mène grand train de vie. Il possède deux carrosses et son écurie (à laquelle s'ajoute celle de la ferme du château) compte en moyenne 8 chevaux (10 en 1739). Les domestiques sont au nombre de seize : un cuisinier, un maître d'hôtel, un valet de chambre, deux cochers, un postillon, cinq laquais, une lingère, une fille de chambre, une couturière, une servante et un portier. En 1743, s'y ajoute un sommelier. Ils habitent à l'hôtel d'Isenghien mais la plupart d'entre eux suivent le marquis et la marquise dans leurs déplacements à Fauquez. Vivent en outre en permanence à Fauquez, un chasseur, un garde-chasse, un jardinier et un vigneron. 21 personnes au total au service du marquis. Le censier de la ferme du château devait certainement garder et entretenir celui-ci durant les absences du maître du lieu.

LA VIANDE

Dans le budget alimentaire, les sommes consacrées à l'achat de viande de boucherie sont considérables. Si l'on excepte le mois de mars (en nette diminution en raison du carême), on constate une consommation moyenne mensuelle de 303 kilos de viande en 1741 et 314 kilos en 1743, soit respectivement 10,1 et 10,5 kilos par jour. Si l'on considère que le nombre de personnes faisant partie de la Maison des Herzelles est de 18 (ménage et 15 domestiques permanents), on peut considérer que la consommation quotidienne est d'environ 530 gr par jour et par personne. Pendant le carême, cette consommation tombe en 1743 à 240 gr par jour. Chez un évêque de Savoie vers 1700, la part quotidienne pour chaque personne est d'environ 400 gr. Les domestiques d'un duc anglais ont à la même époque droit à 550 gr par jour, soit 20 gr de plus que pour la Maison de Herzelles. Par contre, en 1709 à Carpentras, la consommation moyenne par habitant est de 70 gr par jour. Il faut donc une semaine à un habitant moyen de Carpentras pour manger la même quantité de viande qu'un membre de la maison Herzelles en un jour.

A la viande de boucherie, il faut naturellement ajouter les pièces de volaille ou de gibier fournies par les « volaillères », la chasse de Fauquez ou les censes du marquis de Herzelles.

D'après les évaluations d'une nouvelle année commune réalisée par Anne-Elisabeth Nève, l'alimentation interviendrait pour près de 5.000 florins par an. La viande compterait pour 37,1 % de ce chiffre. Les pourcentages donnés plus loin pour les autres postes de l'alimentation proviendront eux aussi de cette évaluation.

LES BOISSONS

La boisson habituelle des maîtres de maison semble avoir été le vin, celle des domestiques, la bière.

Des vins de Bourgogne, de Bar, de Champagne, de Beaune, de Bordeaux et de Moselle sont fournis par des négociants de Bruxelles et de Mons. Arrivé en tonneaux, le vin est mis en bouteilles à l'hôtel d'Isenghien par certains d'entre eux. Selon Anne-Elisabeth

Nève, la consommation annuelle de vin serait d'environ 1250 bouteilles, soit 3,4 bouteilles par jour et 0,825 litre de vin par personne et par jour (7). Mais il faut tenir compte également des invités du marquis dans la consommation annuelle. Sans eux, la consommation serait naturellement excessive.

La bière était achetée au tonneau, au pot ou encore sous forme solide (orge, sucoron) destinée à être brassée. Suivant les chiffres de l'année commune du maître d'hôtel, les domestiques du marquis de Herzelles boiraient environ 2,5 litres de bière par personne et par jour. En général, les ouvriers brabançons ont droit chacun à 2 ou 3 pintes de bière par jour de travail, soit 1,37 l ou 2,06 l suivant la saison, tandis que les domestiques d'un régent hollandais vers 1700 reçoivent, eux, 1,8 l par jour. On peut certes considérer que les domestiques de la Maison des Herzelles étaient privilégiés vu la situation professionnelle et mondaine du marquis mais on peut imaginer également que dans la consommation annuelle interviennent des domestiques occasionnels et des ouvriers travaillant à la maison.

Notons encore comme boissons : le brandevin, alcool tiré du vin blanc, acheté au pot; le café, le thé et le chocolat dont la Maison Herzelles ne fait qu'un usage modéré.

Les boissons interviennent pour 25,3 % du budget alimentaire.

LE POISSON

Le poisson est livré en général tous les vendredis (parfois le samedi) et en principe tous les jours du carême. En 1739, on dénombre dans le registre du maître d'hôtel 31 variétés de poisson. Les poissons les plus courants : cabillaud, harengs, stockfish, plie, moules voisinent avec les poissons ou crustacés plus fins ou plus luxueux : saumon frais, turbot ou turbotin, carpe, raie, brochet, truite, elbot, andoluin, lotte, perche, merlan, sole, huîtres, crabes, langoustines...

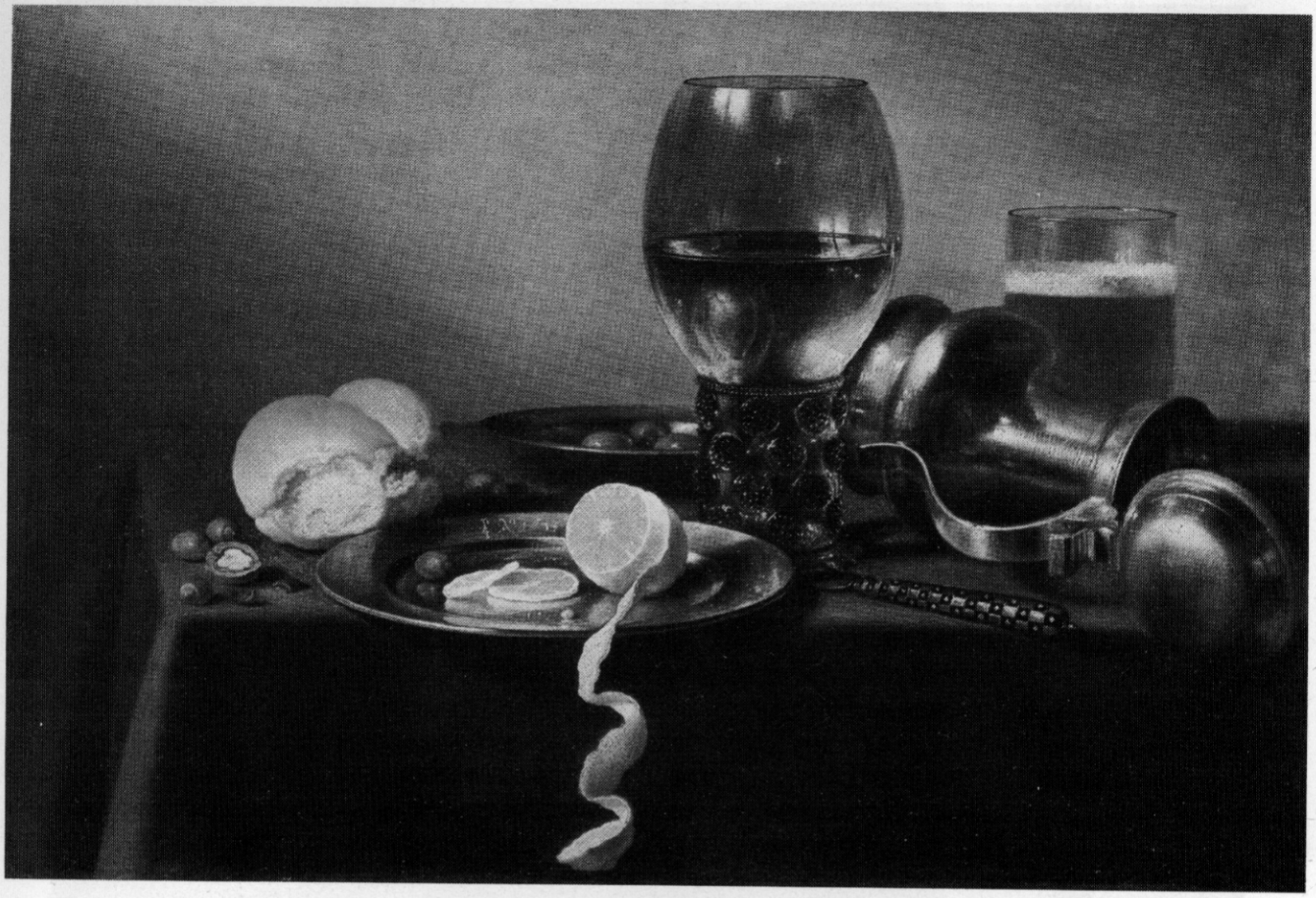
La grande variété consommée est certes un indice de luxe. La quantité achetée est elle aussi fort importante. On compte pour certains vendredis 1 kilo 400 gr de poisson par personne. Notons encore qu'une livre de poisson courant coûte à l'époque 2,5 fois le prix d'une livre de viande.

Le poisson est évalué à 10,1 % du budget global.

LES LAITAGES ET LES ŒUFS

Le beurre s'achetait par cuvette et à la livre. Les cuvettes, venant de Campine, étaient entreposées dans les caves après avoir été travaillées au sel pour la conservation du beurre. Leur poids varie de 24 à 172 kilos pour deux cuvettes. L'année commune (maître d'hôtel) fait apparaître une consommation annuelle de ce beurre de 750 kilos. La consommation annuelle par personne s'élèverait donc à 39 kilos (34,5 kilos chez le régent hollandais). Le beurre acheté à la livre vient d'Anderlecht. Il est légèrement plus cher mais est d'une qualité supérieure. Lors des séjours à Fauquez, le beurre est naturellement acheté dans les censes voisines.

Les œufs s'achètent par quarteron (25), par cent ou à la pièce. Les premiers sont destinés à la cuisine. La Maison en consomme 5000 par année en moyenne. La consom-



mation mensuelle d'œufs frais est variable (jusqu'à 80). A Fauquez, on n'achète pas d'œufs. Ils proviennent de la ferme du château attenante.

Le lait et la crème sont plus un produit de préparation que de boisson. La Maison des Herzelles en consomme peu, 12 à 13 litres par mois, si l'on se réfère aux trois années étudiées.

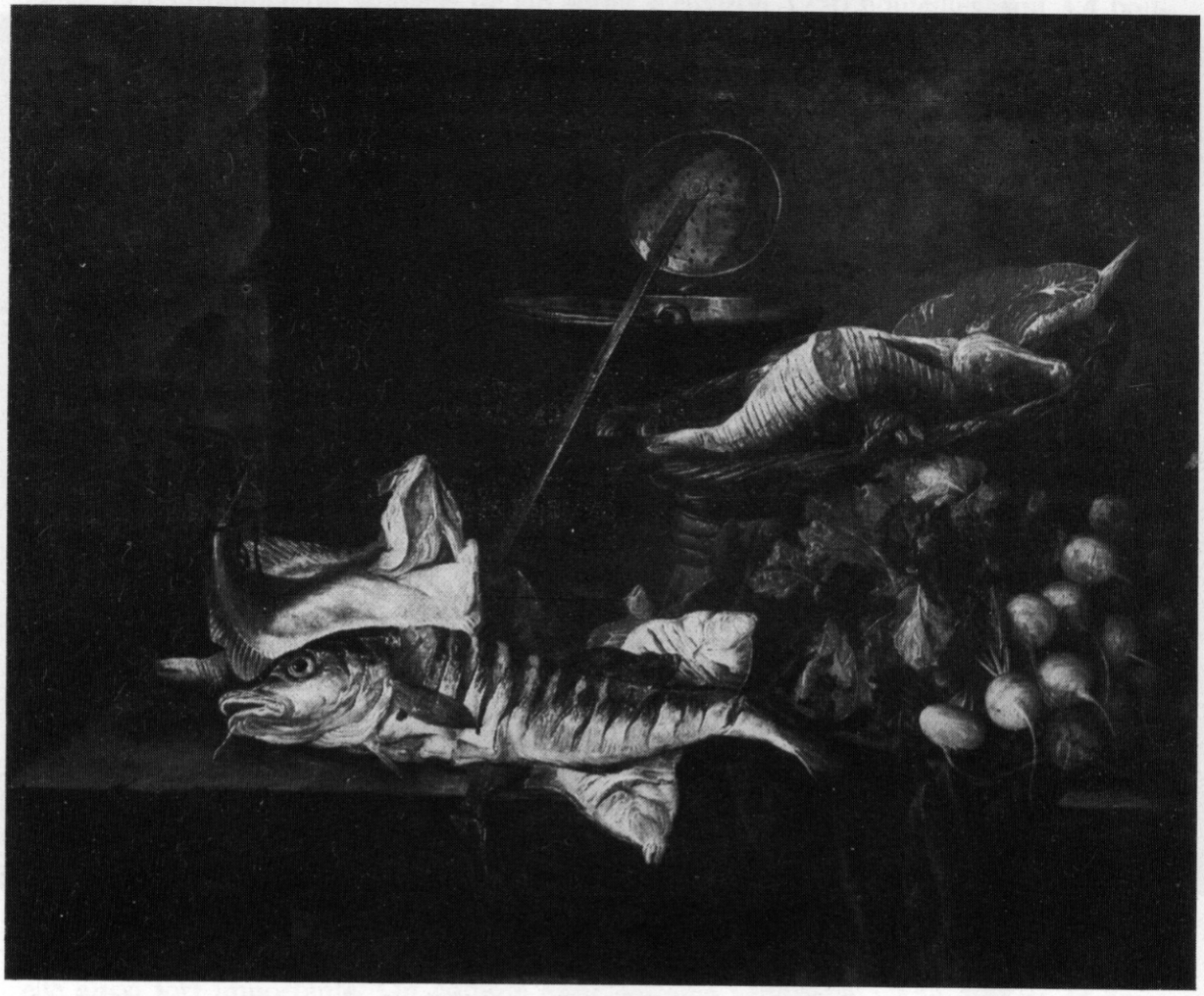
A part quelques achats exceptionnels de fromage blanc, le *fromage* fourni par les boulangers est toujours du fromage de Hollande. Il pèse de 750 gr à 9 kilos et est en principe destiné au souper des domestiques.

Notons encore des achats exceptionnels de *lait d'ânesse,* destiné à combattre la faiblesse.

Les laitages sont comptés pour 9,8 % du budget alimentaire.

LE PAIN

Les dépenses de pain sont les seules qui permettent d'établir une distinction entre la nourriture des domestiques et celles des maîtres. Quatre boulangers livrent à l'hôtel d'I-



senghien. Le prix du pain des domestiques peut être évalué aux 3/4 des prix de leurs factures. Le pain blanc est destiné aux maîtres de maison tandis que les livraisons comprennent encore des achats de farine et d'autres pains non blancs.

On peut estimer la consommation de pain chez les domestiques du marquis à environ 408 gr par personne et par jour. Les domestiques d'un pasteur anglais ne consomment quant à eux qu'environ 168 gr par jour, mais la consommation d'une famille de laboureurs du même pays se chiffre à 1,2 kilo par jour et par personne. C'est le laquais l'Ecaille qui est chargé, tous les deux jours, d'acheter à Bruxelles ou à Fauquez le pain blanc pour le ménage de son maître.

8,8 % du budget de l'alimentation sont consacrés à l'achat de pains et de farine.

LES PRODUITS D'EPICERIE
L'ASSAISONNEMENT SUCRE

Quatre sortes de *sucres* sont livrés par les épiciers Plétinckx et Huberty : la mélasse, le sucre de canne, le sucre raffiné et la cassonade. *Des couques* sont en outre régu-

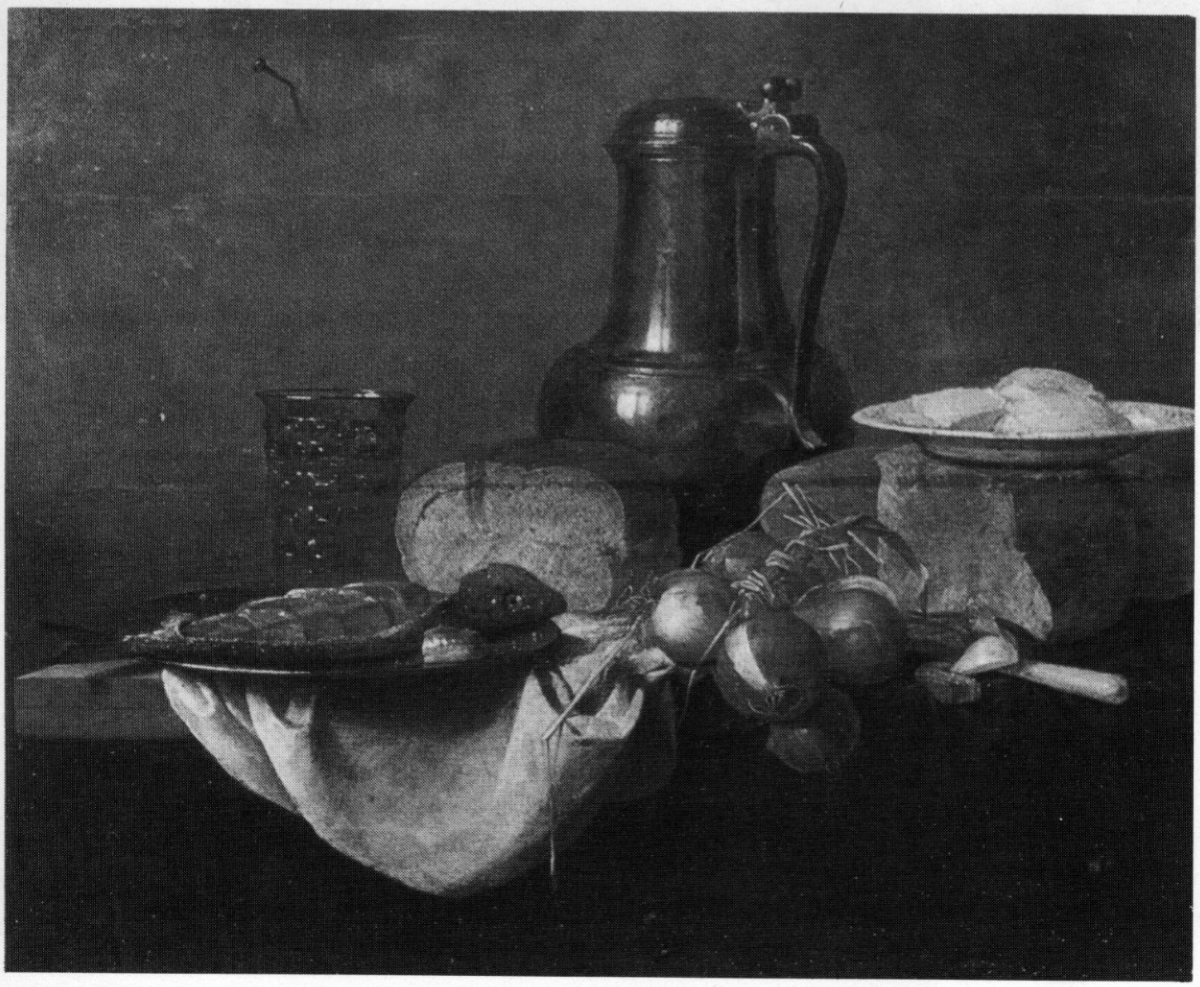
lièrement achetées sur ordre de Madame de Herzelles par les laquais l'Ecaille et La Violette qui accompagnent le marquis et la marquise dans tous leurs déplacements. On en compte 26 achats en 1743 groupés principalement en avril et en mai. On fait également une bonne consommation de *biscuits :* biscuits doux, biscuits amers et biscuits fins. Souvent de 1,500 à 2 kilos par mois sauf en été où ils sont remplacés par des fruits de saison.

On achète enfin *du miel.*

L'ASSAISONNEMENT SALE

Le sel s'achète chez les boulangers (8) par « quartiers ». Il sert notamment à saler les cuvettes de beurre pour sa conservation. 94 kilos sont utilisés en 1739, 114 en 1741.

L'huile d'olive est achetée suivant l'année en pots et en petites bouteilles (pour l'huile fine de provence). *Le vinaigre de bière,* venant de Hougaerde, est souvent acheté en gros, par quartelette, c'est-à-dire par 24 pots. On l'achète aussi au pot ou à la pinte



(un demi-pot). On commandera aussi du *vinaigre de vin* qui coûte près de cinq fois le prix d'un pot de vinaigre de bière. *La moutarde* qui s'acquiert également chez les boulangers s'obtient par « onces ».

Les épices sont variées et abondantes : poivre (dont on consomme environ 6 kilos par an), câpres, muscade, clous de girofle, raifort, grains de genévrier, cannelle, laurier, gingembre, safran, anis, réglisse, fenouil figurent sur les factures des deux épiciers et relèvent la cuisine de la Maison. Le potager de Fauquez est également d'un apport précieux avec ses légumes, son laurier, son cerfeuil, son persil et son estragon.

Le riz et les vermicelles sont utilisés en quantité relativement restreinte dans la cuisine des Herzelles. Garniture et appoint, sans plus.

Notons également d'autres denrées fournies par les épiciers : des bougies et flambeaux pour l'éclairage et des objets d'utilité courante, amidon, ficelle, savon, des jambons et... le papier utilisé à la cuisine.

Les produits d'épicerie interviennent pour 4,4 % dans le budget de l'alimentation.

LES LEGUMES ET LES FRUITS

Durant la période d'hiver, d'octobre à mars, la variété de légumes est peu importante. Choux-fleurs, choux verts et rouges, cresson, navets, brocolis, fèves et pois. Pendant les autres mois, outre l'importante production du potager de Fauquez s'y ajoutent : salades, laitues, poireaux, carottes, endives, concombres, artichauts, petits pois, cardons, épinards, oseille, haricots, céleri, scorsonères. Des asperges sont achetées en primeurs en mars et presque tous les jours en saison. Les champignons sont aussi fort appréciés. En hiver, on achète des champignons secs, les « morilles ».

Des oignons, échalotes, ail, pourpier, laurier, persil, thym, marjolaine, basilic assaisonnent à propos la cuisine à Bruxelles et à Fauquez.

Quant aux fruits, les citrons, les pommes et les poires sont achetés tout au long de l'année. A partir de juin jusqu'en août, on achètera des fraises, des framboises, des groseilles, des cerises, des abricots et des mûres, suivies à partir de septembre par les noisettes, nèfles, prunes, figues, marrons, noix, coings et grenades. On ne trouve pas de raisin mais sans doute le vignoble indiqué à l'illustration de la page 5 en fournit-il.

De nombreux paniers de fruits arrivent en outre de Fauquez à Bruxelles, amenés soit par des domestiques, soit envoyés par le carrosse de Mons.

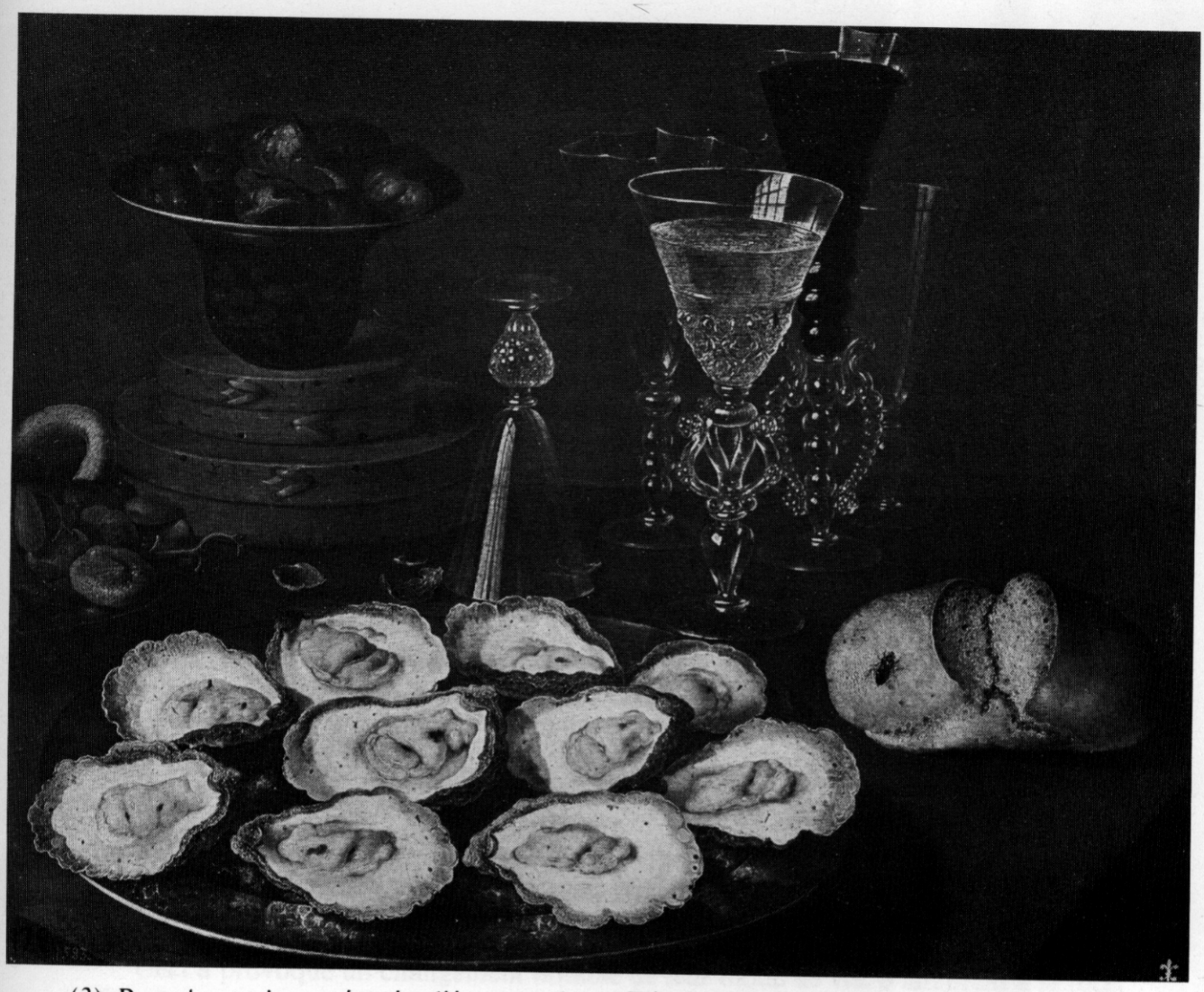
4,4 % du budget alimentaire sont consacrés aux légumes et aux fruits.

Jean-Paul CAYPHAS.

---

(1) Voyez notamment dans « Entre Senne et Soignes » les n^{os} VIII-1971, XXIII-1976 et XXX-1978.

(2) Faculté de Philosophie et Lettres de l'Université de Liège, Mémoire présenté par Anne-Elisabeth Nève de Mévergnies en vue de l'obtention du titre de licenciée en Histoire, Année Académique 1979-1980.



(3) Pour les trois années étudiées par Anne-Elisabeth Nève : 1739, 1741 et 1743.

(4) Voyez « Entre Senne et Soignes », n° XXXII-1979.

(5) Le marquis de Herzelles possède en outre à Bruxelles l'hôtel Salazar qu'il a rebâti en 1718. Cette somptueuse demeure avait un jardin si richement pourvu de plantes exotiques qu'on le considérait sous le régime autrichien comme le jardin botanique de Bruxelles. En 1730, le duc François de Lorraine, futur empereur d'Autriche, y séjourna pendant six mois avec toute sa suite. Ambroise-Joseph de Herzelles n'occupera son hôtel Salazar qu'à partir de 1748, après l'occupation française et la mort de sa deuxième épouse.

(6) Par exemple 5 jours à la fin de 1738 et au début de 1739; du 16 au 26 mai 1739; du 19 août au 11 septembre 1739 pour le marquis, au 19 octobre pour son épouse.

(7) Le ménage du marquis de Herzelles se compose du marquis, de la marquise et d'une amie de celle-ci, Madame Caraccioli.

(8) Notons que les boulangers de l'époque vendent outre le pain, du savon, de la moutarde, du fromage, du son, des œufs, du beurre et du vinaigre...

A ITTRE :

LE MONT A HENRY AU FIL DE LA PREHISTOIRE

Depuis plusieurs années, nous procédons à un vaste recensement des sites et vestiges de notre région.

Des prospections à la surface des champs ont permis la découverte de nombreux objets abandonnés par nos lointains prédécesseurs. La richesse de certaines séries nous permet d'ores et déjà d'émettre quelques considérations à propos des populations qui ont vécu dans nos contrées avant que n'apparaissent les premiers écrits.

C'est au Mont à Henry, à Ittre (1), que nous vous proposons ce voyage dans la préhistoire.

Le promeneur parcourant la campagne du Mont à Henry, est loin de se douter des souvenirs qu'elle détient. En effet, l'éperon naturel formé par la confluence du Ri Ternel et du Ri du Parc, qui domine le village au nord-est, offre depuis toujours un point de vue et un abri remarquable pour l'homme.

LE PALEOLITHIQUE (2)

Dès le Paléolithique moyen, les premiers chasseurs pouvaient observer, du sommet de l'éperon, les déplacements du gibier migrant régulièrement dans les vallées. La rigueur du climat obligeait les troupeaux, en quête d'une maigre végétation steppique, à se déplacer continuellement. L'homme de Néanderthal suivait les mammouths, les rennes, les chevaux, les aurochs et les rhinocéros laineux qui lui fournissaient une nourriture abondante et la matière première nécessaire à la confection de son équipement : peaux, ivoires, os,... Il est possible que ces chasseurs itinérants aient établi leurs tentes sur le site : un fragment de racloir *(fig. 1)* et quelques éclats de silex, nous prouvent tout au moins leur passage.

Pour le Paléolithique supérieur, caractérisé par un débitage d'éclats de silex plus allongés et plus réguliers appelés « lames », nous ne disposons guère plus que d'un grattoir, de quelques lames et d'un « burin » *(fig. 2)* (outil présentant un étroit biseau destiné à graver les matières osseuses).

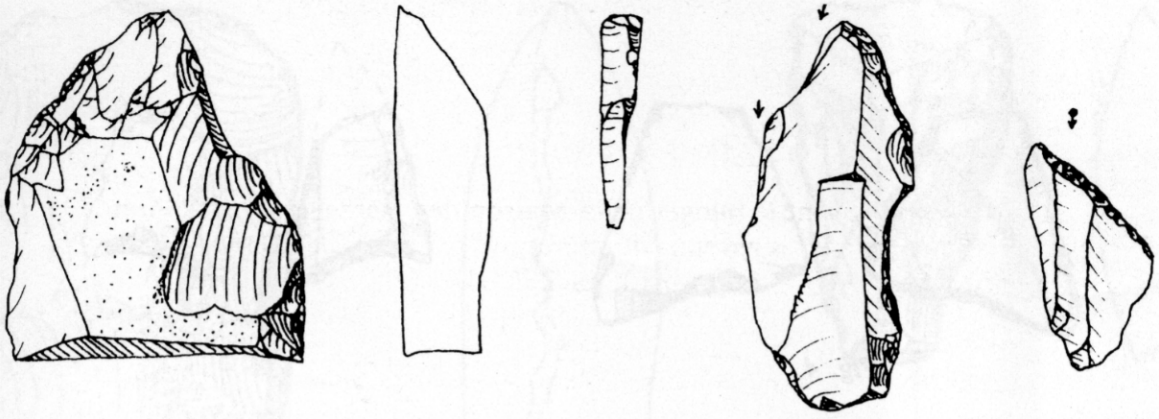


Fig. 1 *Fig. 2* *Fig. 3*

(Les figures 1 à 15 sont représentées en grandeur nature).

Notons aussi que c'est au Paléolithique supérieur que l'homme prend son aspect actuel; l'Homo Sapiens Fossilis succédant à l'Homo Sapiens Neandertalensis.

LE MESOLITHIQUE

Lors des réchauffements climatiques post-glaciaires, les descendants de ces derniers chasseurs de rennes ont vu le paysage, la faune et la flore se transformer complètement.

Ceci a provoqué un changement notable de leur mode de vie. S'adaptant à la forêt naissante, un nouveau gibier, plus sédentaire, comme le cerf et le sanglier, remplaça progressivement les troupeaux de rennes qui avaient migré vers le nord. En complément, les petits rongeurs, les poissons et les fruits sauvages constituaient un apport de nourriture non négligeable pour nos chasseurs.

On leur doit l'invention de l'arc, arme mieux adaptée à ce nouvel environnement. De petits éclats de silex façonnés en pointe armaient les hampes de leurs flèches.

Sur le site du Mont à Henry, un « microlithe » (3) *(fig. 3)* de ce type est le seul témoin de cette période de mutation précédant l'arrivée des premiers agriculteurs.

LE NEOLITHIQUE

Le Néolithique ancien

Vers le milieu du cinquième millénaire, venant de l'est de l'Europe, des communautés originaires du Danube (Danubien ou culture dite « à céramique rubanée »), établissent les premiers villages néolithiques.

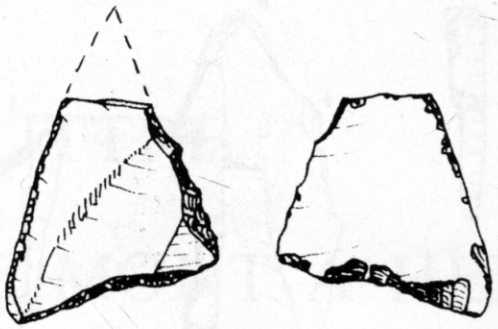


Fig. 4

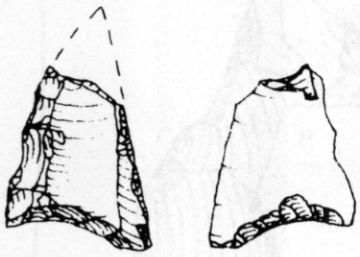


Fig. 5

Avec eux, se développe un nouveau mode de vie essentiellement basé sur la production des aliments. L'homme devient sédentaire, défriche la forêt, établit des cultures et des pâturages.

En Belgique, ce sont les loess de Hesbaye ainsi que ceux des sources de la Dendre qu'il a choisi pour dresser ses grandes maisons rectangulaires organisées en véritables villages.

Le Brabant n'a livré que peu de traces de cette civilisation remarquable. Seules quelques pièces isolées, telles les deux armatures de flèche *(fig. 4-5)* récoltées sur le site, témoignent des activités de chasse toujours présentes chez les agriculteurs.

Le Néolithique moyen

L'occupation principale du Mont à Henry, a lieu durant le Néolithique moyen (représenté par plus de 600 outils). La richesse des trouvailles contraste avec la pauvreté du matériel antérieur à cette période. Pour la première fois, nous pouvons imaginer l'existence d'un village structuré.

Dans la région ainsi qu'à Ittre, c'est à la civilisation de Michelsberg que nous devons les premiers grands défrichements préalables à la mise en culture des sols. S'aidant du feu, de leurs haches polies *(fig. 6)* et de leurs tranchets *(fig. 7)*, les Néolithiques ont pu dégager les espaces nécessaires à leur expansion.

Bien qu'une place prédominante était réservée à l'élevage des bovidés, porcs, chèvres et moutons, l'agriculture jouait un rôle important. Nous avons retrouvé à Ittre de nombreux fragments de meules à grains réalisées à partir de blocs de grès. Des lames de faucilles en silex, reconnaissables par le lustre (4) couvrant une partie de leurs tranchants, illustrent également les activités agricoles qui se sont perpétuées au même endroit jusqu'à ce jour *(fig. 8)*.

De nombreuses pointes de flèches triangulaires *(fig. 9)*, foliacées *(fig. 10)* ou à tranchant transversal *(fig. 11)* nous montrent que la chasse n'était pas délaissée. D'autres outils très abondants, tels les grattoirs *(fig. 12)*, perçoirs *(fig. 13)* et couteaux *(fig. 14)* demeurent toujours la base de l'équipement lithique lié au travail du bois, de l'os et au dépeçage du gibier.

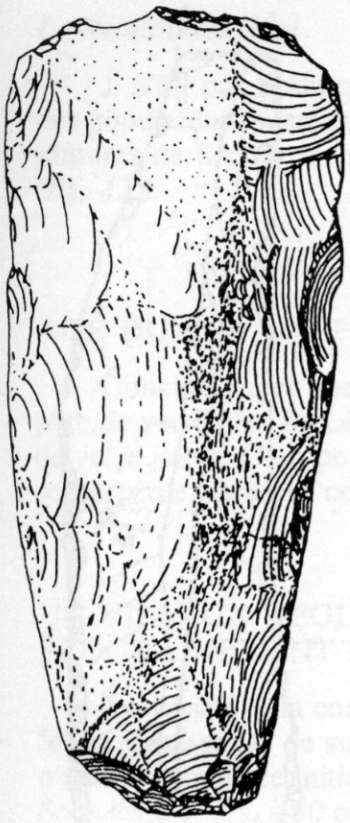
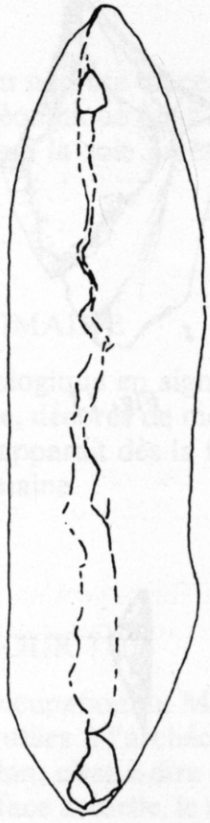


Fig. 6



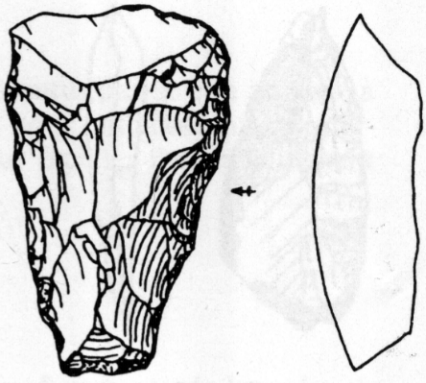


Fig. 7

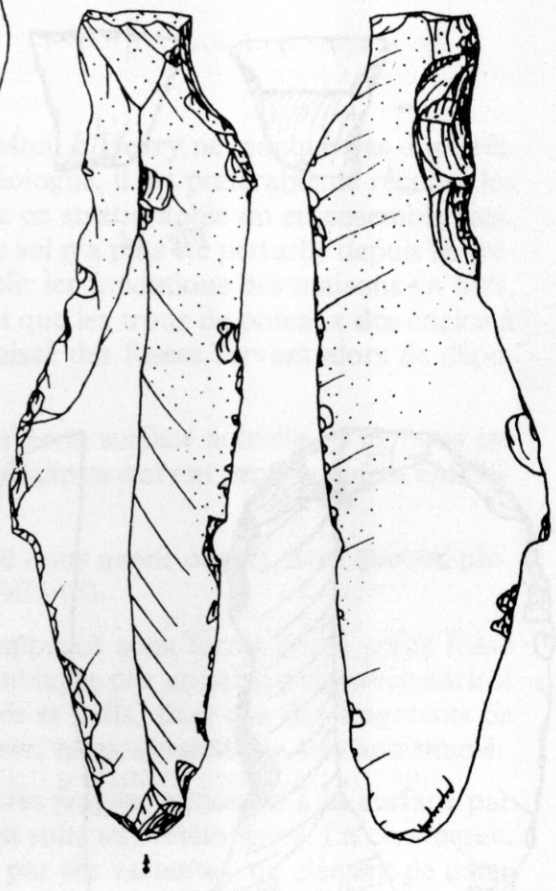
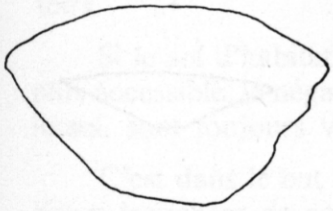


Fig. 8



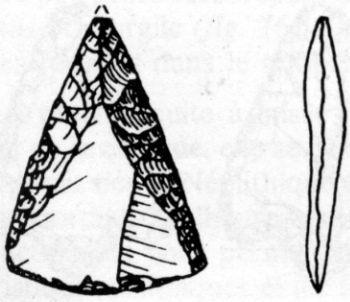
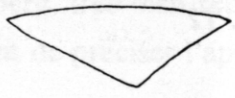


Fig. 9



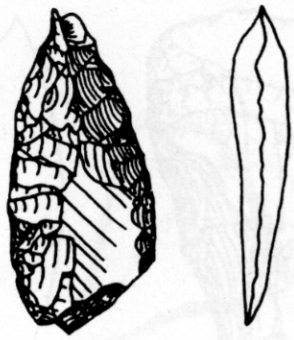


Fig. 10

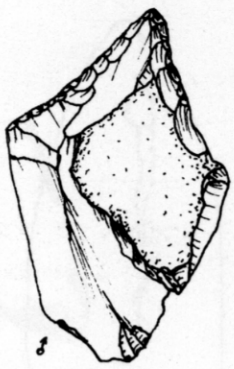


Fig. 13



Fig. 11



Fig. 14

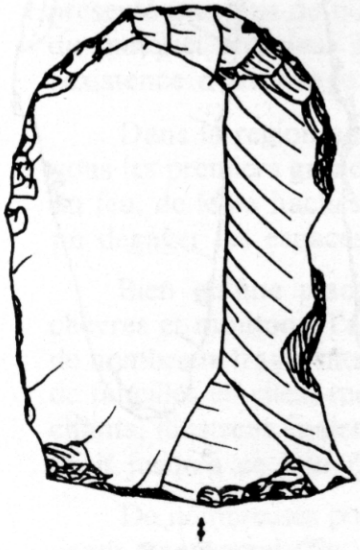


Fig. 12

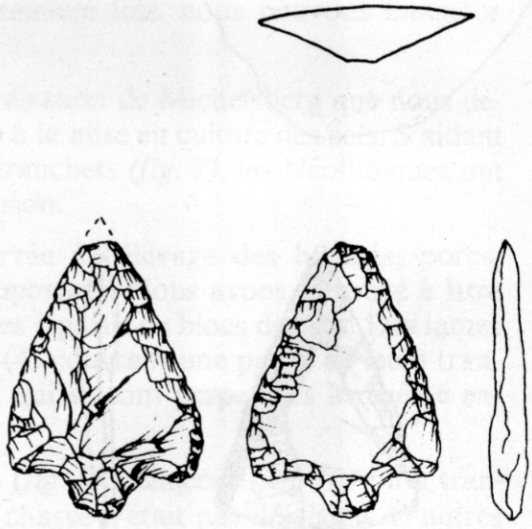


Fig. 15

Le Néolithique final

Il n'est pas exclu qu'un certain nombre de ces derniers outils puisse être attribué à des populations postérieures, du Néolithique final. Ces gens nous ont laissé quelques armatures de flèches reconnaissables à la soie aménagée pour faciliter l'emmanchement *(fig. 15)*.

AGE DU FER — EPOQUE ROMAINE

Concluons cet aperçu chronologique en signalant deux fragments de bracelet en pâte de verre bleu-foncé translucide, décorés de motifs rectilignes ou en zigzags en pâte de verre jaune. Ce type de parure apparaît dès la fin de l'âge du fer (La Tène III), mais se perpétue après la conquête romaine.

UN VILLAGE NEOLITHIQUE PROCHAINEMENT MIS AU JOUR ?

La variété et la continuité d'occupation du Mont à Henry ne manque pas d'intérêt. Si les ramassages de surface sont utiles à l'archéologue, il est préférable de récolter les objets à leur place initiale d'abandon, c'est-à-dire en stratigraphie ou en ensemble clos. Sous les labours, à 30 cm de la surface actuelle, le sol n'a plus été perturbé depuis la préhistoire, époque à laquelle il fut creusé pour établir les fondations des maisons en bois, les fossés de limite ou de défense du village, ainsi que les trous de poteaux des enclos à bestiaux. L'extraction de l'argile et du sable a laissé des fosses servant alors de dépotoirs.

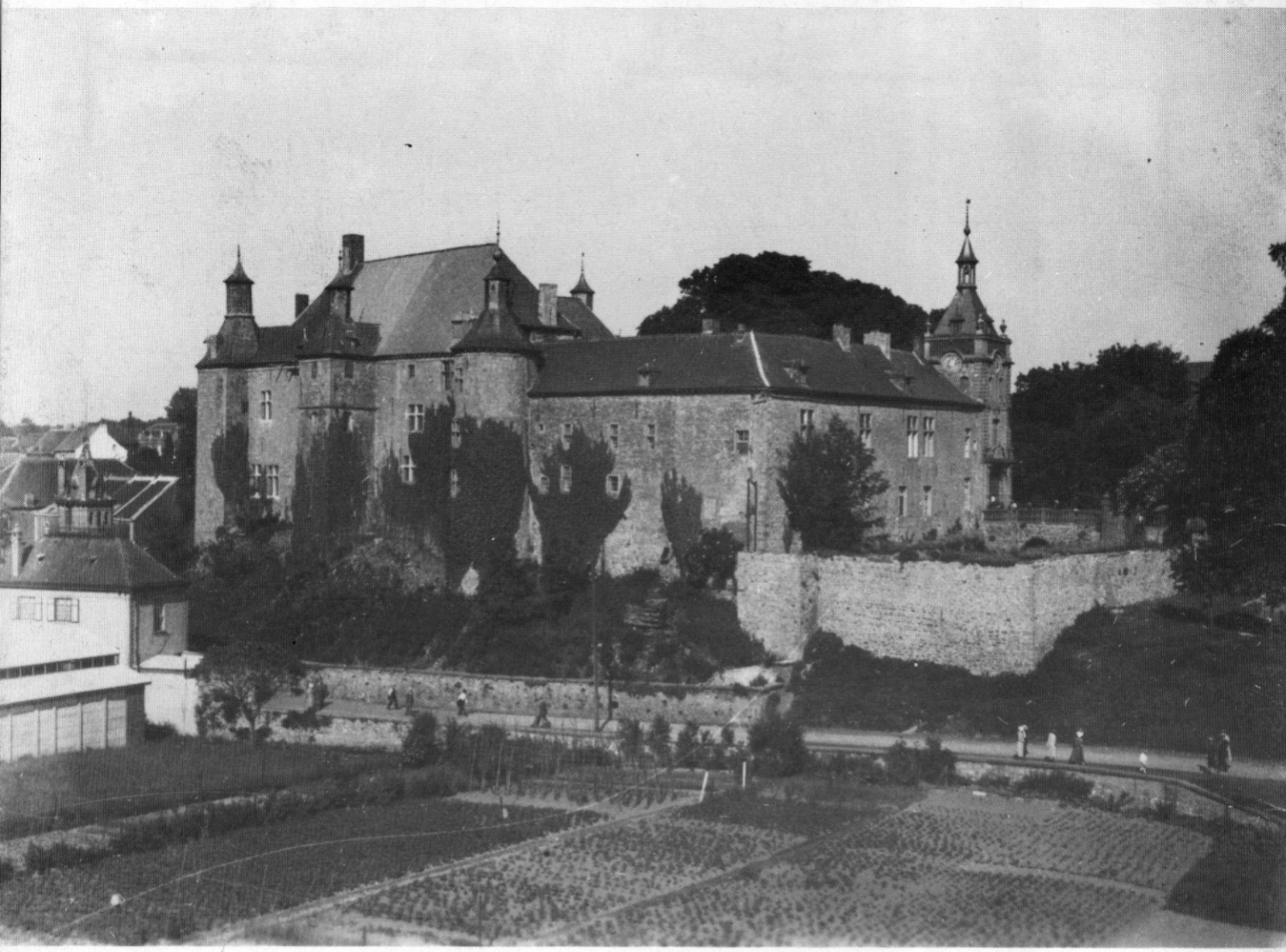
Si le sol d'habitat néolithique — confondu avec la surface actuelle — ne nous est plus accessible, le négatif de ces structures archéologiques qui ont profondément entaillé le sol, sont toujours visibles sous l'humus.

C'est dans le but de retrouver ces traces, que nous avons ouvert, avec succès, plusieurs tranchées de sondage en mars et août 1982 (5).

La structure la plus intéressante nous est apparue sous forme d'une petite fosse ovalaire peu profonde, creusée dans le sable et remblayée par un sable plus foncé enrichi d'humus et d'argile *(fig. 16)*. Quelques silex taillés et polis, ainsi que des fragments de poteries récoltés dans le remplissage de cette fosse, nous assurent de son ancienneté.

La poterie, cuite à basse température, est très fragile; remontée à la surface par l'action de la charrue, elle se désagrège rapidement suite aux intempéries. La céramique, qui apparaît dès le Néolithique moyen, constitue par ses variantes, un élément de datation primordial. Malheureusement, la plupart des fragments récoltés en fouilles sont trop incomplets pour permettre une attribution culturelle certaine. Néanmoins, les caractéristiques techniques et les formes des vases, que nous pouvons entrevoir, n'entrent pas en contradiction avec la culture de Michelsberg, très bien représentée en surface.

Seules de nouvelles fouilles nous permettront de préciser l'appartenance culturelle de ces vestiges.



A Ecaussinnes-Lalaing, le château-fort, dit le Haut-Château, hérissé de ses tours

MEMBRES DE SOUTIEN (suite de la p. 3)

Madame Simone **POURTOY**, Henripont.
Monsieur et Madame Yvon **RAMPELBERG**, Ittre.
Monsieur et Madame Léon **REMY**, Virginal.
Le Comte SNOY et d'OPPUERS, Ophain-Bois-Seigneur-Isaac.
Monsieur Georges **SOMVILLE**, Braine-le-Comte.
Monsieur Eric **SUPPES**, Bruxelles.
Monsieur et Madame Roger **SWISSER**, Bruxelles.
Monsieur et Madame Joseph **TAMIGNIAU**, Ittre.
Monsieur Robert **TOURNEUR**, Hautrage.
Monsieur Henri **VAN HUMBEEK**, Tubize.
Monsieur et Madame Daniel **VANKERKOVE**, Virginal.
Madame Fernand VANVAREMBERGH, Ittre.
Monsieur et Madame Grégoire **WARGNY**, Waterloo.

Edit. responsable : J.-P. Cayphas, Ittre.

Impr. Havaux, Nivelles