

Sauf dans quelques contrées pauvres, l'habitant de la Belgique se nourrit de pain de froment; le pays entier ne produit pas suffisamment pour sa consommation, mais le déficit est comblé par les blés qui viennent de France, d'Allemagne, du Danemark, des Pays-Bas, de la Russie, de la Turquie et même de l'Amérique.

Le mouvement commercial, pour cette denrée alimentaire, est considérable; la dernière période décennale de 1861 à 1870 constate une importation moyenne de 128,636,673 kilog. et une exportation de 3,377,861 kilog., soit une différence en plus, pour les importations, de 125,258,812 kilog.

L'épeautre a relativement peu d'importance et n'est cultivée, pour remplacer le froment comme denrée alimentaire, que dans la province de Namur, dans quelques parties des provinces de Liège, de Luxembourg et de Hainaut.

Le seigle est cultivé encore actuellement sur une plus grande surface que le froment; cependant, on ne le consomme plus guère sous forme de pain que dans les parties les plus pauvres des Ardennes, des Flandres, de la Campine et des provinces de Liège, de Namur et de Hainaut.

Une grande quantité de seigle est transformée en alcool. L'importation moyenne, pendant la période de 1861 à 1870, a été de 30,935,453 kilog., l'exportation de 9,414,192 kilog.; différence en faveur de l'importation: 21,521,241 kilog.

L'avoine est surtout employée à l'alimentation des chevaux et des autres animaux domestiques; quelquefois, cependant, on la transforme en farine, que prennent, sous forme de bouillie, les personnes d'une constitution faible.

L'orge est peu consommée par l'homme; cependant, dans les années calamiteuses, cette céréale rend de grands services aux pauvres; elle peut être utilisée sous forme de gruau (orge mondée) et elle est alors grossièrement décortiquée, ou bien comme orge perlée, c'est-à-dire complètement décortiquée et arrondie par la meule en forme de perle.

L'orge est particulièrement employée pour la fabrication de la bière, qui est la boisson principale du pays. On l'utilise aussi en mélange, sous forme de malt, avec la farine de seigle, dans la fabrication de l'alcool.

Le sarrasin est principalement cultivé dans les Flandres et la Campine, dont le terrain lui est favorable; cette céréale est consommée par l'homme sous forme de galettes; cependant, ce n'est guère que dans les classes pauvres que l'on en fait usage; elle est employée surtout pour la nourriture des animaux et principalement des volailles.