

BULLETIN

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

DE

L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS (OISE).

(MENSUEL)

N° 252. — Octobre 1903.

AVIS.

La prochaine séance aura lieu le *Mardi 13 Octobre 1903*, à deux heures et demie précises, dans la salle ordinaire des réunions, place du Parvis-Notre-Dame.

ORDRE DU JOUR :

- 1° Le droit de douane sur la tourbe litière ;
- 2° Les pensions de vieillesse ;
- 3° L'impôt sur les ouvriers étrangers.



SENLIS
IMPRIMERIE E. VIGNON
1, rue Saint-Pierre, 1.

1903

SOMMAIRE :

Décorations.

M. DESPLANQUES : Les Pensions de vieillesse en Belgique.

M. LECOMTE : Fabrication du fromage de Maroilles.

EXTRAIT DU RECUEIL DES ACTES ADMINISTRATIFS : Tabacs. — Jus de tabac titrés. — Vente aux Syndicats agricoles.

Tarif des Annonces

Les annonces à insérer dans le Bulletin de la Société, en dehors du texte et sans garantie de sa part, sont tarifées ainsi qu'il suit pour chaque insertion :

Une page.....	10 fr. » »
Une demi-page.....	5 » »
Un quart.....	2 50
Un huitième.....	1 25
Un seizième.....	0 75
Petites annonces de 25 mots..	0 25

Il suffit d'en adresser le texte avec un mandat-carte du prix du tarif à M. VIGNON, imprimeur à Senlis.

MM. les Cultivateurs pourront ainsi annoncer les *ventes ou achats d'animaux, de semences, etc.*, à des conditions très réduites.

Le Gérant : L. FAUTRAT.



Société d'Histoire et
d'Archéologie de Senlis

Notice : 12845.....

CB : 6859.....

SHAS



0 000000 068598

BULLETIN

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

DE L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS (OISE).

N° 252. — Octobre 1903.

Décorations.

M. le Président adresse ses félicitations à MM. Dumont, de Thury-en-Valois, Maurice, de Macquelines, et Fleury, de Baron, membres de la Société, qui ont été décorés de la croix de Chevalier du Mérite agricole.

Les Pensions de vieillesse en Belgique.

Nulle part plus qu'en Belgique, les problèmes sociaux n'ont été étudiés, discutés et sagement résolus.

Une Caisse générale de retraite, placée sous la garantie de l'Etat, avait été créée par la loi du 16 mars 1865 et de fortes primes étaient allouées aux sociétés mutualistes, dont l'objet était d'affilier leurs membres à cette Caisse.

Le crédit destiné au service des primes n'était que de 55.000 francs en 1895. Porté à 80.000 francs en 1896, il s'était élevé à la somme de 700.000 francs en 1899, pour arriver à 1.050.000 francs au budget de 1900.

Les résultats répondirent aux efforts tentés. Le nombre des mutualités intermédiaires, de 107 en 1895, s'élevait à 940 en 1899 et le nombre des affiliés bénéficiaires de primes passait de 5.504 à 66.356.

Ce succès détermina le Gouvernement à formuler des propositions en vue d'assurer aux ouvriers une pension de vieillesse.

La loi du 10 mai 1900, préparée par M. Nyssens, ancien ministre du travail, n'impose pas la prévoyance, mais elle l'encourage tant et si bien que l'ouvrier belge est amené tout naturellement à se constituer une pension viagère.

Elle associe les efforts de l'individu, des patrons, des mutualités reconnues et de l'Etat pour la constitution des retraites viagères.

Jusqu'alors, les primes de l'Etat étaient réservées aux mutualités reconnues, qui affiliaient leurs membres à la Caisse de retraite de l'Etat. La jouissance des allocations budgétaires était exclusivement attachée à la qualité de membre d'une société mutualiste reconnue.

La loi nouvelle élargit le cadre des bénéficiaires de primes. Indépendamment des affiliés à la Caisse de retraite par l'intermédiaire des mutualités reconnues, elle admet toute personne directement affiliée à cette caisse.

De là deux catégories de personnes admises au bénéfice des primes :

1° Les mutuellistes affiliés.

2° Les affiliés directs.

Des mutuellistes affiliés. — La répartition des subsides de l'Etat n'est pas laissée à chaque société, mais les primes sont attribuées à chaque membre individuellement et personnellement.

Ne peuvent profiter des primes que les membres dont le montant des versements effectués ne dépasse pas 60 francs pour l'année entière. Le législateur belge ne veut pas que les gens de condition aisée puissent bénéficier des primes. Mais il n'y a pas de cumul entre les versements des membres et ceux des mutualités. Ainsi, un mutualiste qui a versé 60 francs a droit à la participation de l'Etat, alors même que la mutualité, ou une tierce personne, ajouterait une autre somme à ce versement.

Des affiliés directs. — Malgré ses avantages incontestés, la mutualité ne comprend pas la masse des travailleurs. Un grand nombre, parmi eux, ne peut ou ne veut pas s'affilier à une société reconnue. C'était là un obstacle sérieux. Pour le faire disparaître le législateur devait trouver un système embrassant tous les travailleurs et ne comprenant qu'eux. Le problème était difficile à résoudre. Il a été résolu à l'aide d'une formule d'une simplicité merveilleuse. La loi stipule que toute personne assurée directement à la Caisse peut, indépendamment des mutuellistes, recevoir les primes si elle ne paie pas un impôt direct, patente comprise, au profit de l'Etat, de :

50 fr. dans les communes d'une population inférieure à 10.000 habitants ;

60 fr. dans les communes de 10.000 à 25.000 habitants ;

70 fr. dans les communes de 25.000 à 50.000 habitants ;

80 fr. dans les communes de plus de 50.000 habitants.

Il est à remarquer que ce ne sont pas les ouvriers proprement dits qui sont appelés à bénéficier de la loi, mais tous les citoyens sans distinction de profession, petits employés, artisans, boutiquiers, petits cultivateurs.

Conditions pour l'admission au bénéfice des primes. — Après avoir fixé les catégories de personnes appelées aux primes d'encouragement, la loi détermine les conditions requises pour être admis au bénéfice de ces primes.

Quatre conditions sont demandées :

1° Etre Belge et résider en Belgique. Les étrangers sont cependant admis au bénéfice des primes, pourvu qu'ils résident depuis dix ans en Belgique et qu'ils appartiennent à une nation où des avantages analogues sont concédés aux Belges ;

2° Avoir 16 ans accomplis. Cette limite d'âge ne concerne que les affiliés directs. Elle ne s'applique pas aux affiliés par l'intermédiaire d'une société mutualiste reconnue. Cette disposition a été introduite pour encourager les mutualités scolaires. Elle est, d'ailleurs, une conséquence de la faveur et de la confiance que le législateur accorde aux sociétés mutualistes, dont il cherche à augmenter le nombre ;

3° Etre titulaire d'un livret de la Caisse générale des retraites. L'avantage du livret individuel est de sauvegarder la liberté de l'affilié, en lui assurant, quoiqu'il arrive, ses droits à la pension afférente aux versements inscrits sur son livret ;

4° Avoir fait des versements pendant l'année qui précède l'exercice budgétaire. Ces versements comprennent les versements personnels du bénéficiaire et les versements faits à son profit par la société mutualiste affiliée ou par un donateur particulier. Mais les subventions des communes, des provinces et des bureaux de bienfaisances, en un mot des pouvoirs publics, ne sont pas prises en considération pour l'allocation des primes de l'Etat.

Il résulte de l'exposé qui précède que le principe de la loi du 10 mai 1900 est de pousser à l'affiliation volontaire à la Caisse générale de retraite de l'Etat par l'allocation de fortes primes d'encouragement. Le législateur belge prend la Caisse de retraite comme l'assise de toutes les opérations de prévoyance et d'assurance sociales. Il développe et consolide le système pratiqué depuis la loi du 16 mars 1865.

Ce n'est pas une Caisse d'Etat « bien que son Conseil général, son Conseil d'administration et son Directeur général soient nommés par le Roi ; elle

jouit d'une grande autonomie dans la limite de sa charte constitutive ». Etablie sur les bases mathématiques les plus sûres, elle fonctionne sous la surveillance et la garantie de l'Etat et elle réalise, par le livret individuel, l'équivalence la plus stricte des obligations et des droits des assurés. Avec une telle institution sous la main le législateur trouvait sa tâche plus facile.

Mais si la Caisse générale de retraite est le pivot de l'organisation belge, les plus sûrs auxiliaires de la loi sont les sociétés mutualistes reconnues. Sans doute elles ne sont que de simples sociétés d'affiliation à la Caisse de retraite, mais leur rôle est indispensable. Elles encadrent l'ouvrier, soutiennent sa persévérance et l'obligent, dans la pratique, à la continuité des versements, car « sans cet intermédiaire, il y aurait lieu de craindre qu'il ne se laisse entraîner à dépenser, pour lui-même et pour les siens, les petites sommes amassées péniblement tous les jours ». Elles recueillent les cotisations à domicile, les centralisent et se chargent d'effectuer les versements à la Caisse de retraite. L'Etat y trouve son compte, car en assumant cette mission, dont elles s'acquittent avec beaucoup d'économie, les sociétés mutualistes lui évitent des retards et des frais de recouvrement. Le Gouvernement, d'ailleurs, peut leur accorder un subside minimum de 125 francs pour frais de premier établissement.

La mutualité reconnue jouit de la personnalité civile et, à ce titre, peut recevoir des libéralités provenant de dons et legs. Elle bénéficie, en outre, de certains avantages fiscaux et pécuniaires, impression gratuite de ses statuts, exemption de droits de timbre et d'enregistrement, franchise postale avec certains fonctionnaires, etc.

Les travailleurs trouvent un premier avantage à s'affilier à une société mutualiste reconnue, parce qu'ils sont appelés à bénéficier des souscriptions des membres honoraires et des dons ou legs faits à la société ; or, ces versements opérés par la société mutualiste sont assimilés aux versements personnels pour l'allocation des primes de l'Etat.

De plus, pour faciliter la propagande des sociétés mutualistes reconnues, la loi du 10 mai 1900 leur accorde un subside spécial en dehors des primes attribuées à chacun de leurs membres individuellement. Ce subside est de 2 francs par chaque livret, sur lequel a été versé une somme de 8 francs au moins, pendant l'année précédente, à condition que la gestion et les écritures de la société aient été trouvées régulières. Il est bien entendu que ce subside est alloué, non pas aux membres, mais à la société considérée comme personne morale. Elle peut l'employer à couvrir ses frais d'administration ou à encourager certains de ses membres par des versements supplémentaires, et

ces versements ne sont pas considérés comme des libéralités de l'Etat, mais assimilés aux versements personnels des assurés.

Mais si l'Etat accorde des subsides aux sociétés mutualistes reconnues, il alloue des primes dites d'encouragement à tout titulaire de livret.

Le taux de la prime est fixé par loi à 0 fr. 60 par franc versé et l'encouragement se continue jusqu'à 15 francs. La prime pourra donc atteindre 9 francs par an et par affilié.

Ainsi un ouvrier verse 8 francs par an, le patron ajoute 4 francs et la mutualité 3 francs, soit en tout 15 francs, il recevra 9 francs de prime de l'Etat, il aura donc 24 francs inscrits à son livret pour 8 francs qu'il aura personnellement versés.

A titre transitoire, la loi élève de 15 francs à 24 francs le bénéfice des primes de l'Etat pour les personnes qui avaient atteint l'âge de 40 ans au 1^{er} janvier 1900. Les primes pourraient donc atteindre, pour ces personnes, la somme de 14 fr. 40 au lieu de 9 francs par tête et par an.

Les versements peuvent être faits à capital abandonné ou à capital réservé. Le législateur accorde la même prime dans les deux cas. « Il serait inhumain, dit l'exposé des motifs, de heurter et décourager le sentiment moral auquel obéit le chef de famille, qui réserve son épargne aux siens ; ce qui le préoccupe, ce n'est pas la prévoyance à son profit exclusif, la constitution de sa pension ; il songe à ses enfants et il croirait manquer à un devoir essentiel en les privant de tout bénéfice des sommes qu'il affecte à la constitution de sa rente de vieillesse. »

En fait, les affiliés à la Caisse de retraite manifestent une préférence pour les versement à capital réservé. La loi, cependant, ne perdant pas de vue que son but est d'augmenter la pension des affiliés pour les mettre à l'abri du besoin, décide que les primes de l'Etat sont toujours versées à capital abandonné.

A quel âge l'affilié peut-il entrer en jouissance de sa pension de vieillesse ?

L'intéressé peut lui-même en préciser l'époque. L'entrée en jouissance des rentes acquises peut être fixée à partir de 55 ans jusqu'à 65 ans.

Aucune disposition n'a été prise concernant l'invalidité prématurée. C'est à bon escient que la loi a gardé le silence à cet égard, ne voulant pas confondre dans la même réglementation, les pensions de vieillesse et les pensions d'invalidité. Ces deux matières sont essentiellement distinctes, car le risque de vieillesse peut être évalué d'une façon précise, alors que le risque d'invalidité n'est pas susceptible d'une évaluation assez certaine. La loi du 16 mars 1865 avait d'ailleurs décidé que tout assuré incapable de

pourvoir à sa subsistance, pouvait être admis à jouir des rentes acquises réduites, au moment de son entrée en jouissance proportionnellement à son âge réel.

L'assuré est admis au bénéfice des primes jusqu'à ce que l'ensemble des sommes inscrites sur son livret suffise pour constituer une rente annuelle et viagère de 360 francs.

Pour établir ce maximum, les versements à capital réservé sont censés avoir été faits à capital abandonné et l'entrée en jouissance des rentes est réputée avoir été fixée uniformément à 65 ans.

Il nous reste à indiquer les charges qui résultent de l'application de la loi. Elles sont mises en dehors des crédits budgétaires annuels et constituent une « dépense consolidée ».

Un fonds spécial des dotations allouées par l'Etat pour la constitution des pensions de vieillesse a été créé par la loi de 1900 et est alimenté :

1° Par une allocation annuelle de 12 millions inscrite au budget ordinaire de l'Etat et, pour la première fois, à l'exercice 1901 ;

2° En cas d'insuffisance et à charge de remboursement par des ressources exceptionnelles qui seront demandées aux Chambres.

Sur les 12 millions du fonds spécial, on estime qu'une somme de 6 à 7 millions suffira au service des allocations transitoires aux vieillards âgés de 65 ans. Le surplus est proprement la mesure de l'effort financier fait par l'Etat en faveur de ceux qui s'affilient à la Caisse de retraite.

Il est probable que durant une certaine période, l'allocation de 12 millions ne sera pas absorbée dans l'année, que, pendant une autre période, elle sera insuffisante et qu'après l'équilibre s'établira à peu près stable.

Ce crédit de 12 millions est d'ailleurs évaluatif et non limitatif. Si cette somme était reconnue décidément trop faible, le Gouvernement ne manquerait pas de proposer l'augmentation définitive du crédit annuel.

Cette organisation a été accueillie par toutes les classes de la société avec un « véritable enthousiasme ». Instituteurs, professeurs, hommes politiques, commerçants, industriels, auxquels se sont jointes de nombreuses dames, se sont faits les apôtres propagandistes de la loi nouvelle. Son succès a été qualifié de foudroyant. Le mouvement des affiliations est loin de se ralentir et le pays plein de confiance est convaincu que, dans un avenir prochain, la pratique des versements à la Caisse de retraite réunira la plus grande partie des travailleurs.

Telle est l'organisation établie chez nos voisins. Ils ont repoussé le principe de l'obligation allemande, parce que l'esprit de prévoyance, devant se

manifeste sous les formes les plus diverses, ne peut se développer qu'avec la liberté, parce que la vieillesse est le risque commun de l'humanité et non la conséquence du travail, et parce que, surtout, le tempérament national s'accommoderait mal d'une contrainte qui nécessiterait des frais considérables de contrôle et de surveillance.

La Belgique a toujours été le pays de la liberté qu'elle s'est constamment appliquée à développer en s'assimilant l'esprit de notre Code civil, en empruntant nos institutions parlementaires, en s'inspirant de l'influence française que la communauté de langue a répandue plus largement qu'ailleurs.

Partout en Belgique nous retrouvons la France. Nous espérons donc que les Chambres françaises, en votant une loi sur les retraites ouvrières, reconnaîtront l'origine des idées de liberté pratiquées en Belgique et qu'elles n'iront pas chercher des notions de bienfaisance, des principes de solidarité, des leçons de générosité en Allemagne.

A. DESPLANQUES.

Crécy, juin 1903.

Fabrication du fromage de Maroilles

**par M. LECOMTE professeur spécial d'agriculture
à Avesnes.**

Une partie du canton d'Avesnes-Nord et de celui de Trélon, le canton d'Avesnes-Sud et le prolongement naturel de cette région herbagère du Nord dans le département de l'Aisne constituent le centre de production du fromage de Maroilles.

La fabrication de ce fromage connu de longue date, comprend les phases suivantes :

Emprésurage, égouttage, mise en moules, salage, séchage, affinage.

Emprésurage.

L'emprésurage a lieu deux ou trois fois par jour selon que l'on désire faire des fromages avec le lait pur ou avec le lait partiellement écrémé.

Quand la mise en présure n'a lieu que deux fois par jour on partage ordinairement la traite du soir entre les deux autres et on l'écume. Ou bien on emprésure au matin le lait du soir avec une partie de celui du matin, l'autre partie étant réunie à la traite de midi.

Très peu d'herbagers emploient le thermomètre pour mettre le lait à la température la plus favorable pour la coagulation ; généralement cette température oscille vers 25 degrés.

Le lait étant versé dans de grandes bassines de tôle de 0 m. 70 sur 0 m. 50, est additionné, soit de présure fabriquée à la ferme avec des caillettes de veau trempées dans de l'eau salée à 3 ou 6 ‰, soit de présure commerciale liquide. Beaucoup d'anciens fabricants de fromages préfèrent la première, à laquelle ils reconnaissent une action plus douce.

On emploie à peu près 15 centimètres cubes de présure pour cent litres de lait et la durée de la coagulation peut varier de 2 à 4 heures.

Pour que la nature du fromage soit autant que possible toujours la même, il importe que la coagulation se fasse d'une façon régulière : les contractions du caillé ayant pour résultat la sortie du petit lait dépendant de l'action plus ou moins énergique de la présure.

Avec une trop forte dose de présure, le fromage se sèche trop ; avec une température trop basse l'inverse se produit et dans les deux cas la maturation laisse à désirer.

Il est des saisons, en mai et juin par exemple, où il suffit presque de montrer la bouteille à présure au lait, pour qu'il se coagule.

Une autre cause importante de modification de l'action de la présure est l'acidité plus ou moins prononcée du lait ; on ne se rend pas assez compte de l'influence de l'acidité et c'est à tort, puisque si le lait est acide, et il l'est toujours plus ou moins quand il est conservé quelque temps, on n'a pas besoin d'employer autant de présure.

Pour éviter une prise trop prompte du lait, il est des fermières qui retardent autant que possible l'heure de la mise en présure au soir, et qui ajoutent même une proportion variable d'eau fraîche au lait quand la température extérieure est très élevée.

Egouttage.

Le lait bien coagulé est mis à égoutter dans des miniots, récipients métalliques ayant 0 m. 70 de diamètre et 0 m. 15 de hauteur, percés d'une ouverture en un point de leur fond.

Avant de placer le coagulum dans le miniot, on recouvre l'orifice d'un fond de moule renversé et on pose une étamine sur le tout.

A l'aide d'une grande cuillère plate on prend le caillé dans les vases où il s'est formé, en coupant des tranches horizontales que l'on pose à plat sans les renverser. Les quatre coins de l'étamine sont ensuite liés.

L'égouttage dure de 1 h. 1/2 à 2 heures, pendant lesquelles on remue quelque peu le nouet de caseum. Cette durée d'égouttage dépend de la température du local et de la quantité de présurée employée. Avec une température élevée il faut moins de temps ; s'il fait trop froid, le caillé conserve un excès de petit lait nuisible.

C'est pour éviter l'effet mauvais d'une température trop basse que l'on chauffe, au début et à la fin de la saison, le local où commence la fabrication du fromage.

Mise en moules.

La mise en équinons ou moules s'opère en prenant le caillé à la main ; on tâche de faire le fromage d'une seule fois, pour cela on tient le moule un peu comble pour faire la part de l'affaissement qui dépend de la qualité de l'herbe. Ordinairement l'herbe très aqueuse du début de la saison ne rend pas beaucoup ; il en est de même des herbes dures que les vaches consomment à l'époque de la fenaison.

On procède à un premier retournement immédiatement après la mise en moules de toute la fabrication ; l'opération peut se répéter de 2 à 4 fois. On remplit le moule après le premier retournement, si le manquant est très sensible, afin d'avoir des fromages d'un calibre constant. Les équinons à fonds d'osier sont préférables au début de la saison, aux équinons métalliques parce qu'ils sont moins froids — le fromage s'égoutte mieux.

Les uns et les autres ont environ 8 centimètres de profondeur sur 15 centimètres de largeur.

Lorsque les fromages se tiennent bien on les pose à plat sur un bordoi, planche de 2 mètres environ sur 0 m. 40, munie d'un rebord et de rainures transversales. On les y pose à plat pour les retourner trois ou quatre fois par jour, jusqu'à ce qu'ils soient durs, ce qui demande trois à quatre jours. On les essuie au moins une fois par jour, et souvent deux, avec un linge pour absorber le serum qui suinte. Pour diminuer la durée de l'égouttage, le fromage est soumis, dans quelques fermes, à une pression très modérée et graduelle qui expulse le clair lait. A leur sortie de la presse on remet les fromages sur une planche où leur surface se graisse un peu, de cette façon, le sel dont on les saupoudre colle mieux.

Salage.

Le salage se fait sur les six faces avec du sel fin qui doit être parfaitement sec. Les fromages sont empilés dans un bac ou sur une planche par piles de 3 ou 4 ; ils restent ainsi pendant une journée : l'eau salée qui s'en échappe est

recueillie dans un récipient. On y met tremper les fromages un jour et une nuit, afin de compléter leur pénétration par le sel. Le salage a une grande influence sur la bonne réussite de la fabrication et devrait toujours être fait par la même personne. Si les fromages sont moins salés, ils deviennent plus rouges, mais s'ils ne sont pas salés suffisamment, ils ont peu de résistance, leur saveur laisse à désirer, ils ne sont pas de garde, se fendillent et coulent plus vite.

Avec une salaison trop prononcée, l'humidité est attirée tout entière à la surface, l'intérieur est trop sec.

La salaison irrégulière produit des fromages de deux teintes dits bayards. Avec une salaison bien régulière, la dessiccation est égale sur tout le pourtour et le fromage fleurit parfaitement dans la suite.

Quand on sale trop vite, le fromage s'aplatit par les chaleurs et se déforme.

Avant de saler on presse avec les mains sur les côtés pour voir s'il sort encore du lait sûr ; en appuyant sur le fromage avec le doigt, il ne doit plus foncer quand il est à point pour le salage.

On a soin de retourner les fromages assez souvent pour que la moisissure se développe également partout ; cette moisissure a pour effet la disparition de l'acidité provenant du serum restant dans la pâte après l'égouttage.

Quand les fromages commencent à « blondiner » ou à moisir bleu, on les lave avec de l'eau au moyen d'une brosse. Après ce premier « débleusage » quand la bordure des fromages ne se tient pas bien, on la frotte avec de l'eau salée pour la durcir.

On attend que les fromages se soient asséchés après ce premier lavage pour les porter dans une autre cave plus humide où l'affinage se fera.

Affinage.

On assure une humidité convenable de la cave d'affinage en lavant le sol fréquemment, en fermant les ouvertures dans la journée et en les ouvrant la nuit. Dans certaines caves, il circule continuellement un courant d'eau sur le sol.

Quand les fromages de la cave d'affinage blanchissent, on les lave à l'eau au moyen d'une brosse douce, ou à la main ; on répand ainsi uniformément la couche de gras qui se forme sous le feutrage. Cette couche est peuplée d'une infinité de microbes venant de la fromagerie et qui transforment peu à peu la masse blanche et sèche en une masse jaunâtre, élastique, d'odeur plus ou moins ammoniacale.

Mis d'abord sur les claies les plus hautes, ils descendent progressivement

pour être rapprochés de la partie la plus humide de la cave ; ceux qui sont plus durs se mettent aussi près que possible du pavé.

Durant leur séjour à la cave d'affinage, les fromages doivent être surveillés de très près par la fermière.

Leur enlèvement dépend du stock et de la demande. Fréquemment les fromages partent avant d'être faits complètement : ils peuvent, selon les circonstances, rester trois ou cinq mois en cave.

Accidents de fabrication.

Fromages bleus. — On trouve de temps à autre des fromages qui présentent intérieurement des veines bleues dues au développement d'un champignon ; la formation de ces marbrures est causée par l'introduction de l'air dans la pâte.

On aime assez ces fromages bleus dans le Cambrésis ; nous connaissons des fermiers qui pratiquent artificiellement des trous dans leurs fromages, après le séchage, pour provoquer la production de taches semblables.

Fromages à trous. — Le fromage bien réussi possède peu de trous dans sa pâte ; l'abondance des cavités est due à une mise en présure à une température trop élevée, qui a eu pour résultat de faire prendre le lait trop vite, ou à l'emploi d'une quantité trop forte de présure.

Fromages amers. — L'amertume est à craindre quand on emploie trop de présure et surtout quand on sale lorsqu'il reste encore beaucoup de clair lait dans la masse.

Vers. — C'est l'accident le plus grave que l'on doit redouter. Les vers sont engendrés par une mouche plus petite que la mouche domestique et dénommée *Piophilæ casei*. On cherche à s'en garantir en garnissant d'une toile métallique serrée les ouvertures des caves et en pratiquant une propreté aussi minutieuse que possible, non seulement des caves, mais du voisinage de la ferme et de tous les locaux, en général, où on manipule le lait.

La quantité de lait nécessaire pour faire un fromage de Maroilles ordinaire, du poids de 750 grammes environ, varie avec la saison, avec le pâturage, avec l'individualité des vaches ; on peut l'estimer selon la saison à six ou huit litres.

Une bonne vache marollaise en pleine lactation peut donner de deux à deux fromages et demi par jour.

Différents types de fromages.

On trouve dans le commerce les fromages *rouges* comprenant le fromage d'Etrœungt, le Saint-Aubin, le larron ; les fromages *gris*, les *dauphins*, les *boulettes*.

Les fromages d'Etrœungt et de la région avoisinante, du poids de 750 gr. environ, se font en deux qualités : avec le pur bon lait, ou avec deux traites de bon lait sur trois traites. Il en est de même du Saint-Aubin qui ne diffère du précédent que par son poids approchant d'un kilo. Ce qu'on appelle *larron* est un fromage rouge plus petit que le rouge ordinaire. Du côté de Cartignies, des Fayt et Maroilles, on fait, dans certaines fermes, des larrons avec du lait complètement écrémé ; ils se vendent presque aussitôt après le salage de 0 fr. 90 à 1 fr. 50 la douzaine, et s'écoulent en Belgique ou dans le Cambrésis.

Les fromages *gris* sont salés deux fois, à huit jours d'intervalle ; leur poids varie de 800 à 900 grammes ; ils donnent moins de besogne que les rouges et sont faits dans les fermes où les caves manquent d'étendue. Leur affinage, qui se fait presque complètement chez les marchands, dure souvent sept à huit mois.

Le *dauphin* représente le fromage de choix : il a la forme d'un croissant. Pour le fabriquer, on égoutte le caillé comme s'il s'agissait d'un rouge ordinaire, puis on l'émiette et on le passe dans un tamis métallique avec mailles de 3 millimètres environ, après y avoir incorporé des herbes comprenant : moitié estragon, moitié persil, on remet en moule. Le reste du traitement est le même que pour les fromages ordinaires.

Un dauphin exige environ une fois et demie autant de lait caillé qu'un Maroilles ; son prix dépasse souvent trois francs.

Les petites *boulettes*, en forme de poire, qui se vendent environ 0 fr. 50, ont la même pâte persillée que les dauphins. On peut les faire avec le lait de beurre chauffé : on égoutte la matière solide qui se prend à la suite du chauffage. On les fait également en mai, avec moitié lait écrémé et moitié lait de beurre, le tout additionné d'un peu de présure pour amener la coagulation.

Prix des fromages.

Nous devons à l'obligeance de M. Pagnier-Bricard, marchand de fromages à Boulogne, près Avesnes, la communication suivante, relative au prix des fromages rouges et des fromages gris pendant une période de onze ans.

ANNÉES	FROMAGES ROUGES				FROMAGES GRIS					
	1/3 lait écrémé		lait pur		2/3 lait écrémé		1/3 lait écrémé		lait pur	
	1 ^{re} vente	2 ^e vente	1 ^{re} vente	2 ^e vente	1 ^{re} vente	2 ^e vente	1 ^{re} vente	2 ^e vente	1 ^{re} vente	2 ^e vente
1890.....	34 fr.	41 fr.	40 fr.	49 fr.	34 fr.	38 fr.	36 fr.	40 fr.	38 fr.	42 fr.
1891.....	35 »	40 »	40 »	49 »	34 »	38 »	37 »	41 »	38 »	42 »
1892.....	36 »	40 »	41 »	49 »	33 »	40 »	38 »	44 »	40 »	46 »
1893.....	35 »	46 »	42 »	52 »	33 »	40 »	36 »	43 »	40 »	46 »
1894.....	36 »	43 »	40 »	49 »	33 »	38 »	36 »	40 »	39 »	43 »
1895.....	38 »	46 »	44 »	48 »	30 »	36 »	32 »	38 »	39 »	42 »
1896.....	36 »	50 »	38 »	54 »	31 »	40 »	35 »	44 »	37 »	46 »
1897.....	35 »	46 »	39 »	52 »	34 »	39 »	37 »	43 »	39 »	44 »
1898.....	37 »	50 »	39 »	54 »	34 »	41 »	36 »	43 »	39 »	46 »
1899.....	37 »	49 »	41 »	54 »	33 »	43 »	35 »	45 »	39 »	47 »
1900.....	37 »	49 »	41 »	54 »	34 »	44 »	36 »	45 »	38 »	48 »
Moyenne	35 72	44 55	40 46	51 27	33 »	39 72	35 80	43 30	38 70	44 70

La deuxième vente, qui a lieu du 15 octobre au 15 novembre, est plus importante que la première qui a lieu du 15 mai à la fin de juin. Les prix indiqués sont pour la grosse de 49 fromages ; le poids des fromages rouges variant entre 700 et 800 grammes, celui des gris de 800 à 900 grammes. D'après M. Désiré Reumont, marchand à Englefontaine, les fromages de Saint-Aubin ont valu de 1890 à 1899 :

1890	56 fr.	la grosse ou les 50 kilog.
1891	55 »	id.
1892	52 »	id.
1893	56 »	id.
1894	57 »	id.
1895	58 »	id.
1896	56 »	id.
1897	57 »	id.
1898	58 »	id.
1899	60 »	id.

La comptabilité d'une ferme d'Etrœungt, relevée par M. Boise, instituteur, donne d'autre part les prix suivants pour 19 années consécutives.

ANNÉES	Prix moyen pour toute l'année	Prix des fromages d'automne	ANNÉES	Prix moyen pour toute l'année	Prix des fromages d'automne
1880	44 fr.	50 fr.	1890	45 50	49 fr.
1881	48 50	51 »	1891	46 50	50 «
1882	38 75	50 »	1892	48 52	53 »
1883	44 »	50 »	1893	46 80	53 »
1884	43 »	48 »	1894	47 »	51 »
1885	42 »	47 »	1895	46 »	51 »
1886	43 75	46 »	1896	49 »	52 »
1887	45 »	50 »	1897	49 »	50 »
1888	45 75	48 »	1898	49 »	51 »
1889	44 75	48 »			

Les Maroilles ne s'achètent pas, comme beaucoup d'autres fromages, après sondage ; c'est au toucher que l'on doit les juger. Il faut alors une grande habitude et être du pays, car les producteurs savent user de certains artifices pour faire paraître davantage leur marchandise.

Débouchés.

On expédie les fromages de Maroilles dans toute la région du Nord, vers Reims et quelque peu sur Paris. Le fromage gris moins cher que le rouge et d'autre part plus économique, parce qu'étant de saveur plus piquante on en consomme moins à chaque repas, s'écoule surtout dans la classe ouvrière des grandes villes du Nord : Lille, Roubaix, Tourcoing, etc.

*Rendement d'une vache en argent,
son lait étant employé à la fabrication du fromage.*

Une vache en pleine production, tenue dans un pâturage de bonne qualité peut donner de 9 à 10 grosses de 49 fromages valant en moyenne 40 fr., soit approximativement 400 fr. de produit brut en fromages par an.

Conclusions.

Par les considérations précédentes on peut voir que la fabrication du Maroilles est pour l'herbager un des meilleurs moyens de monnayer l'herbe des pâtures.

Si jusqu'alors on n'a pas connu la crise du Maroilles comme la crise du beurre, cela est en partie dû à la création des laiteries coopératives ou industrielles, lesquelles, absorbant le trop plein du lait, ont permis d'éviter une surproduction nuisible.

Pour que cette situation favorisée dure, il faut souhaiter que les producteurs ne se laissent pas tenter par le désir de vouloir faire à la fois du beurre et du fromage.

On ne peut sauvegarder l'avenir qu'en cherchant à produire de mieux en mieux.

On y arrivera en soignant les pâturages, en sélectionnant les animaux, en mettant en œuvre du lait pur, en observant attentivement, en raisonnant toutes les phases de la fabrication pour les rendre aussi scientifiques que possible et par conséquent moins aléatoires.

PRÉFECTURE DE L'OISE

Extrait du recueil des actes administratifs.

Tabacs. — Jus de tabac titrés. — Vente aux Syndicats agricoles.

En vue de rendre moins dispendieux pour les cultivateurs et horticulteurs l'emploi des jus de tabacs titrés, le Ministre des finances a, par une décision du

30 avril 1903, autorisé les Syndicats et Comices agricoles régulièrement constitués à s'approvisionner directement des produits de l'espèce dans les entrepôts.

Les jus seront livrés à ces Sociétés par caisses entières, au tarif fixé pour les débitants, à charge par elles de les vendre à leurs adhérents à des prix qui ne devront pas dépasser ceux fixés pour la vente officielle dans les débits, mais qui pourront leur être inférieurs.

Cette concession est subordonnée aux conditions suivantes :

1° Les Syndicats professionnels, Comices agricoles et autres associations coopératives de cultivateurs devront s'engager à ne livrer à leurs adhérents que des bidons entiers et plombés qu'il leur sera interdit de détailler ;

2° Ces Sociétés auront à tenir un compte d'entrées et de sorties sur lequel seront inscrites, au fur et à mesure qu'elles se produiront, la réception des entrepôts et les ventes aux consommateurs ;

3° Elles se soumettront à toutes les visites et vérifications que les employés des contributions indirectes jugeront à propos de faire dans les locaux affectés à l'emmagasinage et à la vente des produits.

En cas d'abus, les concessions accordées seraient immédiatement retirées, sans préjudices des pénalités encourues pour contraventions aux lois et règlements concernant la vente des produits monopolisés.

Pour la tenue du compte dont il est question ci-dessus, l'Administration a décidé qu'il sera remis, à chaque société qui s'approvisionnera directement de jus de tabac dans les entrepôts, un registre dûment paragraphé ; ce registre, sur lequel les employés consigneront le résultat de leurs recensements, servira jusqu'à épuisement. Les factures seront retirées à chaque exercice.

MM. les Maires sont priés de vouloir bien donner au présent avis la plus grande publicité.

Le Préfet de l'Oise,
BONNET.

Assurances contre la Grêle

L'ABEILLE

Compagnie à PRIMES FIXES.

LA PREMIÈRE ET LA PLUS IMPORTANTE DE TOUTES LES COMPAGNIES GRÊLE
FONCTIONNANT EN FRANCE

Fondée en 1856 au capital de Huit Millions, **l'Abeille** a toujours payé intégralement et l'année même tous ses sinistres, s'élevant à **Soixante-Dix Millions, dont plus d'un Million pour l'arrondissement de Senlis.**

Le taux de la prime est fixé par la Police et ne peut être augmenté pendant sa durée ; ce taux comprend les frais d'Administration.

Avec son capital social, **des réserves dépassant Trois Millions** et son important encaissement annuel, qui dépasse l'encaissement réuni de toutes les autres Compagnies à primes fixes, **l'Abeille** ouvre la campagne Grêle avec un actif de plus de **QUINZE MILLIONS.**

RENSEIGNEMENTS, TARIFS ET RÉFÉRENCES

*des Agriculteurs sinistrés de l'arrondissement de Senlis sont envoyés
par retour du courrier.*

A. BONAMY

AGENT GÉNÉRAL DES QUATRE COMPAGNIES *L'ABEILLE*
(GRÊLE, INCENDIE, VIE, ACCIDENTS)

Rue du Châtel, 25, SENLIS (Oise.)

Le Mardi, au Marché de Senlis.

Le Mercredi, à la Bourse du Commerce, à Paris.

Le Samedi, au Marché de Crépy.

La superficie des exploitations garanties par **l'Abeille**, dans l'arrondissement de Senlis, est de **21.400 hectares.**

IMPRIMERIE — LIBRAIRIE — PAPETERIE

SPÉCIALITÉ DE FOURNITURES CLASSIQUES

REGISTRES

LIVRES DE PIÉTÉ

MAROQUINERIE

E. VIGNON-SULAUX
1, RUE SAINT-PIERRE (EN FACE LA POSTE), SENLIS (OISE).

IMPRESSIONS
EN TOUS GENRES

*Billets de Mariage et d'Invitation, Avis de Naissance,
Têtes de Lettres, Factures, Circulaires, Cartes de Commerce.*

LETTRES DE DÉCÈS EN UNE HEURE

CARTES DE VISITE

Toute Commande en Librairie faite avant le Jeudi soir, est servie le Dimanche matin, sans frais.





SOCIÉTÉ AGRICOLE DE SENLIS

CAPITAL : 141.000 FRANCS

La Société peut acheter en ce moment pour le compte de ses Associés et à des conditions *très avantageuses* : 1° des bœufs de trait nivernais ; 2° des suints de laines exempts de graines dosant 2,25 % d'azote minimum.

Elle achète pour leur compte tout ce qui est nécessaire, engrais, tourteaux, instruments, etc.

Elle leur fait crédit pour trois, six mois ou plus, au taux de la Banque de France, soit 4 % par an ou 1 fr. % pour trois mois.

Elle leur prête les fonds qui leur sont nécessaires sur warrants de leurs meules, alcools en bacs, etc.

Prière aux Cultivateurs d'adresser les commandes et les demandes pour ceux qui voudraient en faire partie, à M. HERGLE, 9, rue Rougemaille, Senlis.

ETABLISSEMENTS DE LIANCOURT (Oise)

les plus importants de France

pour la Construction des INSTRUMENTS ARATOIRES

A. BAJAC *

Ingénieur-Constructeur Breveté S. G. D. G.

SEUL GRAND PRIX. La plus haute Récompense pour les Machines Agricoles françaises à l'Exposition universelle de 1889.

Charrues bisocs et trisocs, Scarificateurs, Extirpateurs, Herses en tous genres, Rouleaux ondulés et Croskills.

MATÉRIELS pour grande Culture à Vapeur et par Treuils à Manège

MATÉRIELS COMPLETS pour la culture rationnelle de la Betterave à sucre.

CHARRUES-BRABANTS DOUBLES

NOUVELLE HERSE ECROUTTEUSE-EMOTTEUSE

le meilleur des brise-mottes.

ROULEAUX SPÉCIAUX POUR BETTERAVES — HOUES A CHEVAL

Arracheurs perfectionnés à 1, 2 et 3 lignes.

M^{ON} ALBARET O. *, O. M. A. †

G. LEFEBVRE-ALBARET^{O*, O. †}, G. LAUSSEDAT^(E.C.P.) ET C^{ie}

Machines à Battre fixes et portatives.

Machines à Vapeur fixes, locomobiles et demi-fixes.

MACHINES AGRICOLES

Atelier de Construction et Administration à LIANCOURT-RANTIGNY (Oise),
Magasin et Bureau à Paris, 9, rue du Louvre (près la Bourse du Commerce).

221 Médailles d'Or

91 Médailles d'Argent — 18 Diplômes d'Honneur et d'Excellence.

MACHINES A VAPEUR FIXES
GÉNÉRATEURS DE TOUS SYSTÈMES
MACHINES A VAPEUR LOCOMOBILES, DEMI-FIXE
CHAUDIÈRES TIMBRÉES A 7 KILOS
MACHINES A VAPEUR VERTICALES
CHAUDIÈRES A BOUILLEURS CROISÉS
MACHINES A BATTRE PORTATIVES DE TOUTES FORCES
MACHINES A BATTRE FIXES
POUR GRANDES, MOYENNES ET PETITES EXPLOITATIONS
MANÈGES FIXES, DEMI-FIXES ET PORTATIFS
MACHINES A BATTRE SPÉCIALES POUR LE MIDI DE LA FRANCE
MOULINS ET CONCASSEURS — BRISE-TOURTEAUX
HACHE-MAIS ET FOURRAGES A ÉLÉVATEUR POUR L'ENSILAGE
LAVEURS — COUPE-RACINES — ÉGRENOIRS DE MAIS
MOISSONNEUSES SIMPLES, COMBINÉES ET LIEUSES
FAUCHEUSES AVEC MOUVEMENTS DE PIQUAGE, A 1 ET 2 CHEVAUX
RATEAUX - FANEUSES - SEMOIRS EN LIGNES PERFECTIONNÉS
HACHE-PAILLE DE TOUTES FORCES — COUPE-RACINES
PRESSES A FOURRAGE CONTINU, A HAUTE DENSITÉ

INSTRUMENTS DE PESAGE

*Ponts à Bascules. — Bascules romaines et au dixième
Bascules spéciales pour le pesage des Bestiaux.*

Envoi franco, sur demande, des Catalogues illustrés.