

L'ASSURANCE A L'ECOLE

Un exemple à suivre dans nos maisons d'éducation et même dans nos écoles de campagne est celui que nous donne la province du Hainaut, en Belgique. Voici ce que dit *l'Assurance Moderne* d'un enseignement très pratique donné dans les écoles d'une partie de la Belgique et qu'il serait facile et avantageux d'implanter chez nous :

On se préoccupe en Belgique des accidents qui peuvent atteindre l'écolier ; or, voici à ce sujet quelques renseignements très intéressants :

On demande une cotisation de 10 centimes par semaine afin de payer médecins et médicaments.

De plus, le baron du Sart a voulu que cette création servit à former l'intelligence des enfants.

Dans les écoles de Hainaut, les règles de l'arithmétique sont enseignées d'après les statistiques de la mutualité qui n'ont pas l'abstraction ardue des problèmes.

Les instituteurs doivent expliquer l'histoire et le but des institutions de prévoyance, donner des problèmes pris dans la pratique courante de l'épargne, la retraite, la mutualité, les assurances, alimenter cette éducation par des récits *ad hoc*.

Dans le Hainaut, depuis septembre 1896, 127 sociétés de prévoyance, dont 119 en vue de la retraite, se sont constituées dans les écoles.

C'est là une excellente préparation à la prévoyance et à l'assurance sous ses diverses formes, dont l'initiation ne saurait commencer trop tôt.

Ce sersit une épouvantable chose que l'avarice, si les avaras vivaient toujours.

Mais ils font dans la société l'office des citernes qui tiennent enfermée l'eau recueillie par les gouttières de la maison.

LE CAMEMBERT

La fabrication du fromage de Camembert est une des sources de richesse de la Normandie. L'industrie fromagère dans cette contrée paraît remonter au quinzième siècle mais la fabrication du Camembert en particulier est de date beaucoup plus récente.

Non loin de Vimoutiers, dans le département de l'Orne, vivait une famille Harel, qui exploitait sur la commune de Camembert une ferme où se trouvaient des vaches laitières. Vers la fin du dix-huitième siècle ces fermiers commençaient à préparer ce fromage qui est devenu célèbre et qui prit son nom du lieu de sa fabrication. Suivant la chronique Madame Harel se rendait sur la place d'Argentan les jours de marché et vendait d'une manière avantageuse ce produit tout nouveau.

Le succès fut si complet qu'en l'année 1798, Madame Harel établissait un dépôt à Argentan. Pendant plusieurs années ce dépôt fut le seul à alimenter les acheteurs, en 1813, c'est encore une fille de Madame Harel, qui, ayant épousé un sieur Paynel demeurant à Champouault, se trouve à la tête de l'industrie des Camemberts.

A partir de ce moment l'industrie prend plus d'extension, et la famille Paynel fonde quatre maisons, puis Madame Morice de Lessart filleule du père Paynel établit dans le Calvados la première fabrique des fromages dits camemberts.

Après cet aperçu sur l'histoire de l'origine de cette industrie qui prit naissance par l'initiative d'une fermière intelligente, voyons en quoi consiste la préparation du produit.

La fabrication du Camembert ne peut pas être poursuivie pendant toute l'année. Au mois de mai et d'août, le lait n'ayant pas les qualités requises, ou bien la fermentation ne s'accomplissant pas d'une ma-